

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 дріжджів та продуктів мікробного походження
(назва навчальної дисципліни)

рівень вищої освіти другий (магістерський)
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)

спеціалізація 181-02 «Технологія 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

ЛИСТ ЗАТВЕРДЖЕННЯ

Кейс комплексних контрольних
робіт з навчальної дисципліни Технологія дріжджів та продуктів мікробного
походження

(назва дисципліни)

Розробник:

доцент кафедри технології жирів
та продуктів бродіння,

кандидат технічних наук

(посада, науковий ступінь та вчене звання)

(підпис)

Т.В. Арутюнян
(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. Некрасов П.О.

(ініціали та прізвище)

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Технологія дріжджів та продуктів мікробного походження
(назва дисципліни)

до ліцензування спеціальності

181 “Харчові технології”
Спеціалізація 181-02 “Технології продуктів бродіння і виноробства”

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Проаналізуйте побудову дріжджової клітини.
2. Визначте особливості одержання пресованих дріжджів для сушки.
3. Дайте оцінку вимогам до якості товарної форми лимонної кислоти

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Технологія дріжджів та продуктів мікробного походження
(назва дисципліни)

до ліцензування спеціальності

181 “Харчові технології”

Спеціалізація 181-02 “Технології продуктів бродіння і виноробства”

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Проаналізуйте хімічний склад дріжджової клітини.

2. Визначте режими сушки дріжджової суспензії.

3. Оцініть вимоги до якості товарної форми молочної кислоти

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Технологія дріжджів та продуктів мікробного походження
(назва дисципліни)

до ліцензування спеціальності

181 “Харчові технології”

Спеціалізація 181-02 “Технології продуктів бродіння і виноробства

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Визначте основні супутні мікроорганізми у виробництві дріжджів.
2. Проаналізуйте способи пакування та зберігання дріжджів.
3. Оцініть вимоги до якості товарної форми винної кислоти

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Технологія дріжджів та продуктів мікробного походження
(назва дисципліни)

до ліцензування спеціальності

181 “Харчові технології”

Спеціалізація 181-02 “Технології продуктів бродіння і виноробства

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Дайте оцінку сутності механізму синтезу біомаси дріжджів.
2. Визначте властивості оксикислот
3. Оцініть вимоги до якості товарної форми оцтової кислоти

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Технологія дріжджів та продуктів мікробного походження
(назва дисципліни)

до ліцензування спеціальності

181 “Харчові технології”

Спеціалізація 181-02 "Технології продуктів бродіння і виноробства Студент

_____ (прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Проаналізуйте швидкість росту дріжджів, її визначення.
2. Проаналізуйте структурну технологічну схему виробництва лимонної кислоти.
3. Оцініть вимоги до якості товарної форми пресованих дріжджів.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Технологія дріжджів та продуктів мікробного походження
(назва дисципліни)

до акредитації спеціальності

8.05170106 “Технології продуктів бродіння і виноробства”

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Проаналізуйте фактори, що впливають на швидкість росту дріжджів.
2. Оцініть структурну технологічну схему виробництва молочної кислоти.
3. Проаналізуйте вимоги до якості товарної форми сушених дріжджів.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Технологія дріжджів та продуктів мікробного походження
(назва дисципліни)

до ліцензування спеціальності

181 “Харчові технології”

Спеціалізація 181-02 “Технології продуктів бродіння і виноробства

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Дайте оцінку впливу хімічних та ростових речовин на розмноження та швидкість росту дріжджів.
2. Проаналізуйте структурну технологічну схему виробництва винної кислоти.
3. Дайте оцінку утилізації відходів та характеристиці стічних вод у виробництві лимонної кислоти.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Технологія дріжджів та продуктів мікробного походження
(назва дисципліни)

до ліцензування спеціальності

181 “Харчові технології”

Спеціалізація 181-02 “Технології продуктів бродіння і виноробства

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Оцініть структурну схему технологічного процесу вирощування дріжджів.

2. Проаналізуйте технологічну схему виробництва оцтової кислоти.

3. Дайте оцінку використанню харчових кислот.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Технологія дріжджів та продуктів мікробного походження
(назва дисципліни)

до ліцензування спеціальності

181 “Харчові технології”

Спеціалізація 181-02 “Технології продуктів бродіння і виноробства

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Визначте характеристику способів культивування дріжджів.
2. Проаналізуйте морфологію *Aspergillus niger* та вимоги до продуцентів лимонної кислоти.
3. Оцініть значення оксикислот в харчуванні людини.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Технологія дріжджів та продуктів мікробного походження
(назва дисципліни)

до ліцензування спеціальності

181 “Харчові технології”

Спеціалізація 181-02 “Технології продуктів бродіння і виноробства

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

-
1. Визначте показники оцінки способів культивування дріжджів.
 2. Проаналізуйте технологію глибинної ферментації лимонної кислоти.
 3. Дайте оцінку утилізації відходів та характеристику стічних вод у виробництві дріжджів.
-

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Технологія дріжджів та продуктів мікробного походження
(назва дисципліни)

до ліцензування спеціальності

181 “Харчові технології”

Спеціалізація 181-02 “Технології продуктів бродіння і виноробства

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

-
1. Визначте вимоги до сировини та перелік матеріалів і речовин у дріжджовому виробництві.
 2. Проаналізуйте технологію поверхневої ферментації лимонної кислоти.
 3. Дайте оцінку утилізації відходів та характеристики стічних вод у виробництві винної кислоти.
-

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Технологія дріжджів та продуктів мікробного походження
(назва дисципліни)

до ліцензування спеціальності

181 “Харчові технології”

Спеціалізація 181-02 “Технології продуктів бродіння і виноробства

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Визначте способи освітлення меляси.

2. Проаналізуйте технологію ферментації молочної кислоти.

3. Дайте оцінку напрямкам використання оксикислот.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Технологія дріжджів та продуктів мікробного походження
(назва дисципліни)

до ліцензування спеціальності

181 “Харчові технології”

Спеціалізація 181-02 “Технології продуктів бродіння і виноробства

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Проаналізуйте способи одержання маточних дріжджів.
2. Дайте оцінку технології виробництва винної кислоти.
3. Визначте специфічні реакції для ідентифікації молочної кислоти.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Технологія дріжджів та продуктів мікробного походження
(назва дисципліни)

до ліцензування спеціальності

181 “Харчові технології”

Спеціалізація 181-02 “Технології продуктів бродіння і виноробства

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Визначте режим вилучення та зберігання маточних дріжджів.

2. Проаналізуйте технологію виробництва оцтової кислоти.

3. Дайте оцінку специфічним реакціям для ідентифікації лимонної кислоти.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Технологія дріжджів та продуктів мікробного походження
(назва дисципліни)

до ліцензування спеціальності

181 “Харчові технології”

Спеціалізація 181-02 “Технології продуктів бродіння і виноробства

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Визначте способи одержання товарних дріжджів.
2. Проаналізуйте хімізм молочнокислого бродіння і його продуцент.
3. Дайте оцінку специфічним реакціям для ідентифікації винної кислоти.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Технологія дріжджів та продуктів мікробного походження
(назва дисципліни)

до ліцензування спеціальності

181 “Харчові технології”

Спеціалізація 181-02 “Технології продуктів бродіння і виноробства

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Проаналізуйте дозрівання дріжджів та його значення у дріжджовому виробництві.
2. Визначте фактори, що впливають на процеси ферментації лимонної та молочної кислот.
3. Дайте оцінку взаємозамінності органічних кислот.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис