

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

Кафедра _____ технології жирів та продуктів бродіння _____
(назва)

КЕЙС ПОТОЧНОГО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ ДИСЦИПЛІНИ

Перспективи розвитку технологій харчових виробництв

(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)

освітня програма «Технології жирів, продуктів бродіння і виноробства» _____

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

вид дисципліни _____ професійна підготовка _____
(загальна підготовка / професійна підготовка)

форма навчання _____ денна _____
(денна / заочна)

Розробники:

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

_____ (підпис)

О.М. Півень
(ініціали та прізвище)

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

_____ (підпис)

А.О. Демидова
(ініціали та прізвище)

Модульна контрольна робота №1
з дисципліни «Перспективи розвитку технологій харчових виробництв»
В – 1

ст. гр. _____
П.П.Б.

1. Який, на Вашу думку, більш небезпечний (з точки зору подальшого впливу на людський організм) спосіб обробки зерна з метою одержання доброго урожаю: хімічний чи генетично модифікований? Обґрунтуйте свою відповідь.

2. Перелічіть вітчизняні овочі і фрукти, які зберігають майже усі вітаміни до нового врожаю?

3. Наведіть основні види нетрадиційних макаронних виробів.

4. Які є способи приготування швидкорозварюваних та не потребує варіння макаронних виробів?

5. Що таке крупи? Наведіть класифікацію.

6. Наведіть асортимент круп та дайте їхню стислу характеристику.

Модульна контрольна робота №1
з дисципліни «Перспективи розвитку технологій харчових виробництв»
В – 2

ст. гр. _____
П.П.Б.

1. Який, на Вашу думку, більш небезпечний (з точки зору подальшого впливу на людський організм) продукт: пальмова олія, гідрогенізована олія чи переестерифікована олія? Обґрунтуйте свою відповідь.
2. Які небезпечні моменти (пов'язані з попередньою обробкою зерна) можуть виявитися при готуванні страв з рису та гречки?
3. Наведіть основні види сирих макаронних виробів тривалого зберігання, способи їх обробки та умови зберігання.
4. Перелічіть технологічні заходи, що використовують під час виготовлення виробів із безклейковинної крохмальвмістивної сировини?
5. Наведіть основні етапи виробництва круп.
6. Наведіть хімічний склад та харчову цінність крупи.

Модульна контрольна робота №2
з дисципліни «Перспективи розвитку технологій харчових виробництв»
В – 1

ст. гр. _____
П.І.П/Б.

1. Поясніть, чим, на Вашу думку, корисні та шкідливі кондитерські вироби.
2. Перелічіть сипку сировину, що використовується під час виробництва кондитерських виробів.
3. Наведіть основні етапи підготовки рідкої сировини до використання у кондитерському виробництві.
4. Які є способи подовження зберігання молока?
5. Для чого використовують фосфатидний концентрат у кондитерському виробництві.

Модульна контрольна робота №2
з дисципліни «Перспективи розвитку технологій харчових виробництв»
В – 2

ст. гр. _____
П.П.Б.

1. Поясніть на які показники вплине, на Вашу думку, повна заміна борошна на крохмаль у кондитерському виробі.
2. Перелічіть рідку сировину, що використовується під час виробництва кондитерських виробів.
3. Наведіть основні етапи підготовки сипкої сировини до використання у кондитерському виробництві.
4. Наведіть етапи підготовки куриного та гусячого яйця перед використанням у кондитерському виробництві. У чому принципова різниця?
5. Як транспортують сипкі та рідкі компоненти у межах цеху?

Модульна контрольна робота №3
з дисципліни «Перспективи розвитку технологій харчових виробництв»

1. Що саме відноситься до поняття «структурна нестабільність» харчових продуктів?
2. Назвіть процеси, які погіршують якість безалкогольних напоїв.
3. Назвіть види псування шоколаду.
4. Вплив температури на зберігання харчових продуктів.
5. Вплив змінення рН на строк зберігання харчових продуктів.
6. Опишіть процес не ферментативного потемніння харчових продуктів.
7. До яких змін призводить активність ферментів під час зберігання харчових продуктів.
8. Гідролітичне прогорання жирів.
9. Основні чинники процесу мікробіологічного псування харчових продуктів.
10. Які організми здатні підвергати харчові продукти мікробіологічному псуванню.
11. Перелічіть імовірні фактори захисту харчових продуктів від мікробіологічного псування.
12. Поняття активності води.
13. Основні способи регулювання вологості харчових продуктів.
14. Система регулювання вологості.
15. Вплив температури на функцію якості харчових продуктів.
16. Температурно-часові залежності прогнозування строків зберігання харчових продуктів.
17. Фізіологія кольору.
18. Діяльність дріжджів у харчових продуктах та їх вплив на час зберігання.
19. Вплив реакції Майяру на псування харчових продуктів.
20. Механізм самоокиснення ліпідів.
21. Фактори, що впливають на швидкість окиснення ліпідів.
22. Методи оцінки ступеня окисненості ліпідів.
23. Засоби подовження строків зберігання олійно-жирових продуктів.
24. Застосування прогностичних методик при визначенні строку зберігання олійно-жирових продуктів.
25. Ферментативне окиснення ліпідів.