

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)
_____ Демидова А.О.
(підпис) (прізвище та ініціали)

« 21 » червня 2019 р.

КЕЙС ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ НАВЧАЛЬНОЇ 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»
(шифр і назва)
181-02 «Технології продуктів бродіння і виноробства»
(шифр і назва)

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

форма навчання _____ денна
(денна / заочна)

Харків – 2019 рік

1. Які основні види сирих макаронних виробів тривалого зберігання, способи їх обробки і умови зберігання?
2. Які способи приготування швидкорозварюваних, що не потребують варіння макаронних виробів?
3. Які технологічні прийоми застосовуються при виготовленні виробів з безклейковинної крохмалевмісної сировини?
4. Розкажіть про розвиток кондитерського виробництва.
5. Охарактеризуйте стан кондитерської промисловості в даний час.
6. Які сучасні завдання кондитерської промисловості?
7. Розкажіть про асортимент цукрових кондитерських виробів.
8. Які характеристики повинен мати цукор-пісок, який використовується в виробництві кондитерських виробів?
9. У чому відмінності між цукром-піском і цукром-рафінад?
10. Назвіть основну сировину, що використовується у виробництві шоколаду.
11. Що відноситься до основних видів сировини в кондитерському виробництві?
12. Який вид сировини займає основне місце в рецептурі кондитерських виробів?
13. Які вимоги пред'являються до якості яєць і яйцепродуктів, використовуваних в кондитерському виробництві?
14. У чому відмінність десертного і звичайного шоколаду?
15. Яка сировина використовується у виробництві шоколаду?
16. Який склад какао-бобів?
17. Які вимоги пред'являються до їх якості?
18. У чому полягає первинна переробка какао-бобів?
19. Дайте характеристику основних напівфабрикатів: тертого какао, какао-масла, цукрової пудри.
20. Дайте характеристику шоколаду (склад, харчова цінність).
21. Назвіть види шоколаду?
22. Які особливості технології пористого, фігурного і інших видів шоколаду?
23. У чому полягає особливість виробництва шоколадних цукерок типу «Асорті»?
24. Розкажіть про жировому і цукровому «посивінні» шоколаду?
25. У чому відмінність товарного і виробничого какао-порошку?
26. Що таке халва, яку вона має структуру?
27. Назвіть види халви і сировина, що застосовується у виробництві різних її видів.
28. Назвіть рецептурні компоненти халви.
29. Яку роль відіграють екстракти мильного і солодкового коріння?
30. Яка сировина використовується для виробництва цукерок?
31. Перелічіть види глазури, умови глазурування.
32. Перерахуйте сировину, що застосовується у виробництві борошняних кондитерських виробів.
33. Яка роль білків і крохмалю в тестотворення?
34. Перерахуйте фізичні умови тістотворення.

35. Які фактори, що впливають на ступінь набухання білків?
36. Яка сировина необхідно для виготовлення цукрового і зтяжного печива? Перерахуйте вимоги до борошна.
37. Як досягається пористість структури цукрового, зтяжного, здобного печива?
38. Яке борошно необхідне для виготовлення вівсяного печива?
39. Які особливості вафельного тесту? Як впливають вологість тесту і його в'язкість, температура води на заміс?
40. Які вимоги до якості пшеничного борошна при виробництві бісквітного, пісочного, листкового і заварного напівфабрикатів?
41. Що таке крупи? Наведіть класифікацію.
42. Наведіть асортимент круп та дайте їм стислу характеристику.
43. Наведіть основні етапи виробництва круп.
44. Наведіть хімічний склад та харчову цінність круп.
45. Що саме відноситься до поняття «структурна нестабільність» харчових продуктів?
46. Назвіть процеси, які погіршують якість молока.
47. Назвіть види псування шоколаду.
48. Вплив температури на зберігання харчових продуктів.
49. Вплив змінення рН на строк зберігання харчових продуктів.
50. Опишіть процес неферментативного потемніння харчових продуктів.
51. До яких змін призводить активність ферментів під час зберігання плодів та овочів?
52. Методи оцінки швидкості окиснення олійно-жирових продуктів.
53. Основні чинники процесу мікробіологічного псування харчових продуктів.
54. Перелічіть негативні з точки зору якості процеси, які можуть відбуватися в заморожених харчових продуктах під час їх зберігання і транспортування.
55. Перелічіть імовірні фактори захисту харчових продуктів від мікробіологічного псування.
56. Розкрийте поняття активності води.
57. Основні способи регулювання вологості харчових продуктів.
58. Система регулювання вологості.
59. Вплив температури на функцію якості харчових продуктів.
60. Температурно-часові залежності прогнозування строків зберігання харчових продуктів.
61. Фізіологія кольору та реології плодів та овочів.
62. Назвіть сучасні та перспективні методи зберігання плодів та овочів.
63. Вплив реакції Майяру на псування харчових продуктів.
64. Механізм самоокиснення ліпідів.
65. Фактори, що впливають на швидкість окиснення ліпідів.
66. Назвіть фактори, що призводять до погіршення якості хлібу під час його зберігання.
67. Засоби подовження строків зберігання олійно-жирових продуктів.
68. Різновиди сучасних пакувальних матеріалів для харчових продуктів.
69. Розкрийте суть теорії стіклування для харчових продуктів.