

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

Кафедра _____ технології жирів та продуктів бродіння
(назва)

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Завідувач кафедри _____ технології жирів та продуктів бродіння
(назва кафедри)

_____ проф. Некрасов П.О.
(підпис) (прізвище та ініціали)
«__» _____ 20__ року

КЕЙС КОМПЛЕКСНИХ КОНТРОЛЬНИХ РОБІТ З ДИСЦИПЛІНИ

Науково-практичні основи технології жирів та жирозамінників
_____ (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)

освітня програма _____ Технології жирів, продуктів бродіння і виноробства
(назви освітніх програм спеціальностей)

спеціалізація _____ 181-01 «Технології жирів, жирозамінників і ефірних масел»
(шифр і назва)

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

форма навчання _____ денна
(денна / заочна)

Харків – 2019 рік

ЛИСТ ЗАТВЕРДЖЕННЯ

Кейс комплексних контрольних робіт з навчальної дисципліни

Науково-практичні основи технології жирів та жирозамінників

(назва дисципліни)

Розробник:

професор кафедри технології жирів

та продуктів бродіння,

доктор технічних наук, доцент

(посада, науковий ступінь та вчене звання)

_____ (підпис)

О.П. Чумак

(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. П.О. Некрасов

(ініціали та прізвище)

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Науково-практичні основи технології жирів і
жирозамінників

(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи ____ год. ____ хв.

Завершення роботи ____ год. ____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Визначити сутність поняття «ліпіди» і наведіть класифікацію ліпідів.
2. Проаналізувати методи видобування олії з олієвмісної сировини.
3. Проаналізувати реакції, що протікають за участю карбоксильної групи жирних кислот.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Науково-практичні основи технології жирів і
жирозамінників

(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Визначити сутність поняття «жирні кислоти, вищі жирні кислоти» і наведіть приклади..
2. Надайте характеристику сховищам для насіння олієвмісної сировини.
3. Проаналізувати методи сушки олійного насіння.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Науково-практичні основи технології жирів і
жирозамінників

(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Визначити сутність поняття «модифікація поліморфних речовин».
2. Проаналізувати причини виникнення самозігрівання насіння і як цьому запобігти.
3. Проаналізувати реакції, що протікають за участю вуглеводневого радикалу жирних кислот.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Науково-практичні основи технології жирів і
жирозамінників

(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Визначити сутність поняття «головні та специфічні жирні кислоти» і наведіть приклади.
2. Проаналізувати методи очищення олійної сировини від сміттєвих домішок.
3. Проаналізувати основні закономірності екстракції рослинних олій з олієвмісної сировини.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Науково-практичні основи технології жирів і
жирозамінників

(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Визначити сутність поняття «класифікація жирів» і наведіть класифікацію жирів, прийняту у промисловості.
2. Проаналізувати методи подрібнення ядра.
3. Проаналізувати реакції, що протікають за участю ацилів в ацилгліцерилах.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Науково-практичні основи технології жирів і
жирозамінників

(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Визначити сутність поняття «висихання жирів» і наведіть класифікацію рослинних олій по здатності до висихання.
2. Проаналізувати методи відгонки розчинника з олії та шроту.
3. Визначити сутність поняття «нежирові домішки рослинних олій», надайте характеристику супутнім речовинам рослинних олій.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Науково-практичні основи технології жирів і
жирозамінників

(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Визначити сутність поняття «класифікація» і наведіть класифікацію процесів, що застосовуються в технології жирів.
2. Проаналізувати методи гідратації олії та надайте характеристику обладнанню, що використовується при розподілі суспензій на стадії гідратації..
3. Визначити сутність поняття «хімічна та ферментативна переетерифікація».

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Науково-практичні основи технології жирів і
жирозамінників

(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Визначити сутність поняття «гідрогенізація жирів» і наведіть основні операції, з яких складається процес гідрування олій та жирів.
2. Проаналізувати методи одержання майонезу.
3. Визначити сутність поняття «без лугова рафінація», наведіть основні стадії підготовки сировини до такої рафінації.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Науково-практичні основи технології жирів і
жирозамінників
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Визначити сутність поняття «відбілювання жирів» і наведіть основні операції, з яких складається процес вінтаризації олій та жирів.
2. Проаналізувати методи одержання маргарину.
3. Визначити сутність поняття «лугова рафінація», наведіть основні стадії підготовки сировини до такої рафінації.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Науково-практичні основи технології жирів і
жирозамінників
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Визначити сутність поняття «вінтаризація олії» і наведіть основні операції, з яких складається цей процес.
2. Проаналізувати методи одержання господарчого мила.
3. Визначити сутність поняття «селективність» гідрування жирів.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Науково-практичні основи технології жирів і жирозамінників
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Визначити сутність поняття «жирні кислоти» і наведіть основні способи одержання жирних кислот.
2. Проаналізувати методи одержання туалетного мила.
3. Визначити сутність поняття «екологічні проблеми галузі», наведіть основні проблеми олійножирової галузі.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Науково-практичні основи технології жирів і
жирозамінників
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Визначити сутність поняття «синтетичні жирні кислоти» і наведіть основні операції, з яких складається технологія їх отримання.
2. Проаналізувати методи одержання синтетичних миючих засобів технічного призначення.
3. Визначити сутність поняття «емульгуючі здатність», наведіть приклади речовин, які володіють такою здатністю.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Науково-практичні основи технології жирів і
жирозамінників
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Визначити сутність поняття «харчові поверхнево-активні речовини».
2. Проаналізувати методи одержання синтетичних миючих засобів побутового призначення.
3. Визначити сутність поняття «вищі жирні спирти», наведіть основні стадії їх одержання.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Науково-практичні основи технології жирів і
жирозамінників
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Визначити сутність поняття «ефірні олії» і наведіть основні операції, з яких складається процес їх одержання.
2. Проаналізувати методи одержання м'яких маргаринів.
3. Визначити сутність поняття «духм'яні речовини», наведіть їх класифікацію та галузі використання.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис