

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

Кафедра _____ технології жирів та продуктів бродіння _____
(назва)

КЕЙС ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ ДИСЦИПЛІНИ

Науково-практичні основи технології жирів і 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)

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)

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)

Харків – 2019 рік

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр _____

Навчальний предмет Науково-практичні основи технології жирів і жирозамінників

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №1

1. Визначить сутність поняття «ліпіди» і наведіть класифікацію ліпідів.

2. Надайте характеристику сховищам для насіння олієвмісної сировини.

3. Проаналізуйте основні закономірності екстракції рослинних олій з олієвмісної сировини.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння

протокол № _____ від «_____» _____ 20__ р.

Зав. кафедрою П.О. Некрасов Екзаменатор О.П. Чумак

(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр _____

Навчальний предмет Науково-практичні основи технології жирів і жирозамінників

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №2

1. Які речовини, що містяться в жирах поряд з ацилгліцеридами, відносять до домішок? Шляхи їх появи в жирах.

2. Охарактеризуйте методи видобування олії з олієвмісної сировини

3. Наведіть реакції, що протікають за участю карбоксильної групи жирних кислот.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння

протокол № _____ від «_____» _____ 20__ р.

Зав. кафедрою П.О. Некрасов Екзаменатор О.П. Чумак

(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр _____

Навчальний предмет Науково-практичні основи технології жирів і жирозамінників

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №3

1. Визначити сутність поняття «жирні кислоти, вищі жирні кислоти» і наведіть приклади.

2. Проаналізуйте методи сушки олійного насіння.

3. Наведіть реакції, що протікають за участю ацилів в ацилгліцерилах.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння
протокол № _____ від «____» _____ 20__ р.
Зав. кафедрою П.О. Некрасов Екзаменатор О.П. Чумак
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр _____

Навчальний предмет Науково-практичні основи технології жирів і жирозамінників

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №4

1. Визначити сутність поняття «класифікація жирів» і наведіть класифікацію жирів, прийняту у промисловості

2. Соняшникова олія. Методи одержання, склад, властивості, застосування.

3. Методи відгонки розчинника з олії та шроту їх переваги та недоліки.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння
протокол № _____ від «____» _____ 20__ р.
Зав. кафедрою П.О. Некрасов Екзаменатор О.П. Чумак
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр _____

Навчальний предмет Науково-практичні основи технології жирів і жирозамінників

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №5

1. Визначить сутність поняття «висихання жирів» і наведіть класифікацію рослинних олій по здатності до висихання.

2. Порівняйте методи подрібнення ядра соняшника та сої.

3. Наведіть класифікацію процесів, що застосовуються в технології жирів.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння

протокол № _____ від «____» _____ 20__ р.

Зав. кафедрою П.О. Некрасов Екзаменатор О.П. Чумак
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр _____

Навчальний предмет Науково-практичні основи технології жирів і жирозамінників

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №6

1. Наведіть методи гідратації олії та надайте характеристику обладнанню, що використовується при розподілі суспензій на стадії гідратації..

2. Визначити сутність та відмінність хімічної та ферментної переетерифікації».

3. Проаналізуйте причини виникнення самозигрівання насіння і методи запобігання цьому явищу

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння

протокол № _____ від «____» _____ 20__ р.

Зав. кафедрою П.О. Некрасов Екзаменатор О.П. Чумак
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Национальний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр _____

Навчальний предмет Науково-практичні основи технології жирів і жирозамінників

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №7

1. Напишіть реакції, що протікають за участю вуглеводневого радикалу жирних кислот.

2. Фізичні і хімічні властивості жирних кислот.

3. Наведіть технологію одержання майонезу.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння
протокол № _____ від «____» _____ 20__ р.
Зав. кафедрою П.О. Некрасов Екзаменатор О.П. Чумак
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Национальний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр _____

Навчальний предмет Науково-практичні основи технології жирів і жирозамінників

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №8

1. З яких основних операцій складається видобування олії пресовим способом останніх при зберіганні.

2. Опишіть сорбційний метод вилучення ефірних олій.

3. Надайте характеристику миючим речовинам, що входять до складу синтетичних миючих засобів.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння
протокол № _____ від «____» _____ 20__ р.
Зав. кафедрою П.О. Некрасов Екзаменатор О.П. Чумак
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр _____

Навчальний предмет Науково-практичні основи технології жирів і жирозамінників

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №9

1. Жирні кислоти як речовини, супутні ацилгліцеридам у жирах їх властивості.

2. Екстракційний спосіб одержання олії, основні вимоги до підготовки сировини.

3. Охарактеризуйте синтетичні миючі засоби технічного призначення.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння

протокол № _____ від «____» _____ 20__ р.

Зав. кафедрою П.О. Некрасов Екзаменатор О.П. Чумак
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр _____

Навчальний предмет Науково-практичні основи технології жирів і жирозамінників

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №10

1. Які корисні домішки використовуються для виготовлення синтетичних миючих засобів.

2. Наведіть переваги та недоліки технологічної схеми вилучення ефірних олій методом гідро дистиляції.

3. Технологія виготовлення м'яких маргаринів.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння

протокол № _____ від «____» _____ 20__ р.

Зав. кафедрою П.О. Некрасов Екзаменатор О.П. Чумак
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр _____

Навчальний предмет Науково-практичні основи технології жирів і жирозамінників

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №11

1. Надайте загальну характеристику ефірно-олійної сировини з квіток і коріння.

2. Харчові поверхнево-активні речовини, класифікація, властивості.

3. Хімічна та ферментна пере етерифікація, переваги та недоліки цих процесів..

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння

протокол № _____ від «____» _____ 20__ р.

Зав. кафедрою П.О. Некрасов Екзаменатор О.П. Чумак
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр _____

Навчальний предмет Науково-практичні основи технології жирів і жирозамінників

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №12

1. Здатність фосфоліпідів до гідратації. Негідратуємі форми фосфоліпідів: причини появи та методи видалення.

2. Способи виготовлення майонезу..

3. Хімічні властивості гліцерину.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння

протокол № _____ від «____» _____ 20__ р.

Зав. кафедрою П.О. Некрасов Екзаменатор О.П. Чумак
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр _____

Навчальний предмет Науково-практичні основи технології жирів і жирозамінників

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №13

1. Способи одержання гліцерину.

2. Технологія виготовлення твердого маргарину.

3. Методи одержання висщих жирних спиртів.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння

протокол № _____ від «____» _____ 20__ р.

Зав. кафедрою П.О. Некрасов Екзаменатор О.П. Чумак

(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр _____

Навчальний предмет Науково-практичні основи технології жирів і жирозамінників

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №14

1. Технологія лужної нейтралізації жирів..

2. Наведіть характеристику основних компонентів майонезу.

3. Основні способи виготовлення туалетного мила..

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння

протокол № _____ від «____» _____ 20__ р.

Зав. кафедрою П.О. Некрасов Екзаменатор О.П. Чумак

(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність **181 «Харчові технології»** Семестр _____

Навчальний предмет **Речовини супутні жирам Науково-практичні основи технології жирів і жирозамінників**

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №15

1. Вінтаризація рослинної олії.

2. Основні способи одержання жирних кислот, надайте їм характеристику.

3. Від чого залежить селективність процесу гідрування.

Затверджено на засіданні кафедри **технології жирів та продуктів бродіння**

протокол № _____ від «____» _____ 20__ р.

Зав. кафедрою **П.О. Некрасов** Екзаменатор **О.П. Чумак**

(підпис) (прізвище, ініціали)

(підпис) (прізвище, ініціали)