

**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**

Актуальні питання технологій видобування жирів  
( 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 )

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

# КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни  
Актуальні питання  
технологій видобування жирів

спеціальність

**181 “Харчові технології”**

Студент \_\_\_\_\_  
(прізвище, і. пб.)

Курс \_\_\_\_\_

Група \_\_\_\_\_

Початок роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

Завершення роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

## Питання контрольного завдання:

1. Розкрити зв'язок олійно-видобувальної галузі з іншими галузями сільського господарства і промисловості, а також науками.
2. Для стадії обрушення (шеретування) визначити актуальні проблеми і запропонувати способи їх вирішення. Простежити взаємозв'язок цих рішень із проблемами, що виникають на інших стадіях технології переробки соняшника.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

# КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни  
Актуальні питання  
технологій видобування жирів

спеціальність

181 “ »Харчові технології» ”

Студент \_\_\_\_\_  
(прізвище, і. пб.)

Курс \_\_\_\_\_

Група \_\_\_\_\_

Початок роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

Завершення роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

## Питання контрольного завдання:

1. Визначити проблеми новаторства в олійно-жировій галузі та їх причини.
2. Для стадії **екстракції** визначити актуальні проблеми і запропонувати способи їх вирішення. Простежити взаємозв'язок цих рішень із проблемами, що виникають на інших стадіях технології переробки соняшника.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

# КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни  
Актуальні питання  
технологій видобування жирів

спеціальність

181 “ »Харчові технології» ”

Студент \_\_\_\_\_  
(прізвище, і. пб.)

Курс \_\_\_\_\_

Група \_\_\_\_\_

Початок роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

Завершення роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

## Питання контрольного завдання:

- Зробити системний розгляд поняття «технологія» в термінах від цілого виробництва до елементарного явища.
- Для стадії **розвіювання рушанки** визначити актуальні проблеми і запропонувати способи їх вирішення. Простежити взаємозв'язок цих рішень із проблемами, що виникають на інших стадіях технології переробки соняшника.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

# КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни

## Актуальні питання технологій видобування жирів

спеціальність

**181 «»Харчові технології»»**

Студент \_\_\_\_\_  
(прізвище, і. пб.)

Курс \_\_\_\_\_

Група \_\_\_\_\_

Початок роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

Завершення роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

### **Питання контрольного завдання:**

1. Зробити аналіз розвитку в Україні виробництва і переробки рапсу за роки незалежності.
2. Для стадії підготовки звільненого від оболонки насіння з метою **максимізації виходу олії на стадії пресування** визначити актуальні проблеми і запропонувати способи їх вирішення. Простежити взаємозв'язок цих рішень із проблемами, що виникають на інших стадіях технології переробки соняшника.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

# КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни

## Актуальні питання технологій видобування жирів

спеціальність

181 “ »Харчові технології» ”

Студент \_\_\_\_\_  
(прізвище, і. пб.)

Курс \_\_\_\_\_

Група \_\_\_\_\_

Початок роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

Завершення роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

### Питання контрольного завдання:

- Зробити аналіз розвитку в Україні виробництва і переробки сої за роки незалежності.
- Для стадії підготовки звільненого від оболонки насіння з метою **руйнування клітинних структур** визначити актуальні проблеми і запропонувати способи їх вирішення. Простежити взаємозв'язок цих рішень із проблемами, що виникають на інших стадіях технології переробки соняшника.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

# КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни  
Актуальні питання  
технологій видобування жирів

спеціальність

181 “ »Харчові технології» ”

Студент \_\_\_\_\_  
(прізвище, і. пб.)

Курс \_\_\_\_\_

Група \_\_\_\_\_

Початок роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

Завершення роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

## Питання контрольного завдання:

- Зробити аналіз розвитку в Україні виробництва і переробки соняшнику за роки незалежності.
- Для стадії **віджиму олії** визначити актуальні проблеми і запропонувати способи їх вирішення. Простежити взаємозв'язок цих рішень із проблемами, що виникають на інших стадіях технології переробки соняшника.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

# КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни

## Актуальні питання технологій видобування жирів

спеціальність

**181 «»Харчові технології»»**

Студент \_\_\_\_\_  
(прізвище, і. пб.)

Курс \_\_\_\_\_

Група \_\_\_\_\_

Початок роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

Завершення роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

### **Питання контрольного завдання:**

1. Надати характеристику сучасній концепції олійно-видобувальній промисловості.
2. Провести всебічне порівняння (технологічне, санітарно-технічне, економічне і т.д.) екстракції бензинової (гексанової) і «водно-ферментативної».

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис



# КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни  
Актуальні питання  
технологій видобування жирів

спеціальність

**181 «»Харчові технології»»**

Студент \_\_\_\_\_  
(прізвище, і. пб.)

Курс \_\_\_\_\_

Група \_\_\_\_\_

Початок роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

Завершення роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

## Питання контрольного завдання:

1. Проаналізувати сучасний стан питань з класифікації ліпідів, локалізованих у запасних тканинах, та методів їх визначення.
2. Провести всебічне порівняння (технологічне, санітарно-технічне, економічне і т.д.) екстракції бензинової (гексанової) і «надкритичної».

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

# КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни

## Актуальні питання технологій видобування жирів

спеціальність

**181 “ »Харчові технології» ”**

Студент \_\_\_\_\_  
(прізвище, і. пб.)

Курс \_\_\_\_\_

Група \_\_\_\_\_

Початок роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

Завершення роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

### **Питання контрольного завдання:**

1. Проаналізувати сучасні тенденції виробництва олій у світі.
2. Проаналізувати вплив вологості та олійності сировини на хід і результати пресування.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

# КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни  
Актуальні питання  
технологій видобування жирів

спеціальність

181 “ »Харчові технології» ”

Студент \_\_\_\_\_  
(прізвище, і. пб.)

Курс \_\_\_\_\_

Група \_\_\_\_\_

Початок роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

Завершення роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

## Питання контрольного завдання:

1. Причини й наслідки різноякісності насіння. Методи подолання різноякісності методами технологічної обробки.
2. Проаналізувати вплив тиску на хід і результати пресування.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

# КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни

## Актуальні питання технологій видобування жирів

спеціальність

181 “ »Харчові технології» ”

Студент \_\_\_\_\_  
(прізвище, і. пб.)

Курс \_\_\_\_\_

Група \_\_\_\_\_

Початок роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

Завершення роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

### Питання контрольного завдання:

1. Опишіть статистичні показники, якими характеризується агропромисловий сектор олійних культур в Україні. Розкрийте їхню суть і зробіть їх аналіз.
2. Проаналізувати вплив температури на хід і результати пресування

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

# КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни

## Актуальні питання технологій видобування жирів

спеціальність

181 “ »Харчові технології» ”

Студент \_\_\_\_\_  
(прізвище, і. пб.)

Курс \_\_\_\_\_

Група \_\_\_\_\_

Початок роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

Завершення роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

### Питання контрольного завдання:

1. Запропонувати та обґрунтувати технологічну схему переробки рапсу методом «дворазового пресування»
2. Проаналізувати вплив гідромодуля й кількості ступенів екстракції на її ефективність.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

# КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни  
Актуальні питання  
технологій видобування жирів

спеціальність

181 “ »Харчові технології» ”

Студент \_\_\_\_\_  
(прізвище, і. пб.)

Курс \_\_\_\_\_

Група \_\_\_\_\_

Початок роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

Завершення роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

## Питання контрольного завдання:

1. Запропонувати та обґрунтувати технологічну схему переробки соняшника методом «форпресування-екстракція»
2. Провести всебічне порівняння (технологічне, санітарно-технічне, економічне й т.д.) екстракції бензинової (гексанової) і «спиртової».

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

# КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни

## Актуальні питання технологій видобування жирів

спеціальність

181 “ »Харчові технології» ”

Студент \_\_\_\_\_  
(прізвище, і. пб.)

Курс \_\_\_\_\_

Група \_\_\_\_\_

Початок роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

Завершення роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

### Питання контрольного завдання:

1. Запропонувати та обґрунтувати технологічну схему переробки соняшника методом «дворазового пресування».
2. Проаналізувати вплив температури на швидкість екстракції.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

# КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни  
Актуальні питання  
технологій видобування жирів

спеціальність

181 “ »Харчові технології» ”

Студент \_\_\_\_\_  
(прізвище, і. пб.)

Курс \_\_\_\_\_

Група \_\_\_\_\_

Початок роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

Завершення роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

## Питання контрольного завдання:

1. Обґрунтувати технологічну схему переробки сої методом прямої екстракції з одержанням кормового шроту.
2. Проаналізувати вплив структури матеріалу на швидкість екстракції.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис



# КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни

## Актуальні питання технологій видобування жирів

спеціальність

181 “ »Харчові технології» ”

Студент \_\_\_\_\_  
(прізвище, і. пб.)

Курс \_\_\_\_\_

Група \_\_\_\_\_

Початок роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

Завершення роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

### **Питання контрольного завдання:**

1. Обґрунтувати технологічну схему переробки сої методом прямої екстракції з одержанням харчового шроту.
2. Обґрунтувати застосування екстракції методом зрошення.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

# КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни  
Актуальні питання  
технологій видобування жирів

спеціальність

181 “ »Харчові технології» ”

Студент \_\_\_\_\_  
(прізвище, і. пб.)

Курс \_\_\_\_\_

Група \_\_\_\_\_

Початок роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

Завершення роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

## Питання контрольного завдання:

1. Обґрунтувати технологічну схему первинного очищення олії та її необхідність.
2. Зробити порівняльний аналіз сучасних способів сушіння олійної сировини та напівпродуктів.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

# КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни  
Актуальні питання  
технологій видобування жирів

спеціальність

181 “ »Харчові технології» ”

Студент \_\_\_\_\_  
(прізвище, і. пб.)

Курс \_\_\_\_\_

Група \_\_\_\_\_

Початок роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

Завершення роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

## Питання контрольного завдання:

1. Обґрунтувати технологічну схему переробки соняшника холодним пресуванням.
2. Проаналізувати вплив залишкового вмісту оболонки у ядрі на хід і результати наступних процесів.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

# КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни  
Актуальні питання  
технологій видобування жирів

спеціальність

181 “ »Харчові технології» ”

Студент \_\_\_\_\_  
(прізвище, і. пб.)

Курс \_\_\_\_\_

Група \_\_\_\_\_

Початок роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

Завершення роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

## Питання контрольного завдання:

1. Обґрунтувати технологічну схему переробки рапсу методом «дворазового пресування».
2. Проаналізувати математичний опис процесу обрушення для абсолютно пружних взаємодій.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

# КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни  
Актуальні питання  
технологій видобування жирів

спеціальність

181 “ »Харчові технології» ”

Студент \_\_\_\_\_  
(прізвище, і. пб.)

Курс \_\_\_\_\_

Група \_\_\_\_\_

Початок роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

Завершення роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

## Питання контрольного завдання:

1. Обґрунтувати технологічну схему переробки соняшника гарячим пресуванням.
2. Проаналізувати математичний опис процесу обрушення для абсолютно непружних взаємодій.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

# КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни  
Актуальні питання  
технологій видобування жирів

спеціальність

181 “ »Харчові технології» ”

Студент \_\_\_\_\_  
(прізвище, і. пб.)

Курс \_\_\_\_\_

Група \_\_\_\_\_

Початок роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

Завершення роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

## Питання контрольного завдання:

1. Описати зміни, що відбуваються з тканинами, органелами, клітинами і речовинами олійного матеріалу під час технологічної стадії **екстракції**.
2. Запропонувати технологічне рішення, засноване на застосуванні полярних органічних розчинників для вилучення олії.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

# КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни

## Актуальні питання технологій видобування жирів

спеціальність

181 “ »Харчові технології» ”

Студент \_\_\_\_\_  
(прізвище, і. пб.)

Курс \_\_\_\_\_

Група \_\_\_\_\_

Початок роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

Завершення роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

### Питання контрольного завдання:

1. Описати зміни, що відбуваються з тканинами, органелами, клітинами і речовинами олійного матеріалу під час технологічної стадії **жаріння**.
2. Запропонувати технологічне рішення, засноване на застосуванні штучних мембран для відділення олії від розчинників.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

# КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни  
Актуальні питання  
технологій видобування жирів

спеціальність

181 “ »Харчові технології» ”

Студент \_\_\_\_\_  
(прізвище, і. пб.)

Курс \_\_\_\_\_

Група \_\_\_\_\_

Початок роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

Завершення роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

## Питання контрольного завдання:

1. Описати зміни, що відбуваються з тканинами, органелами, клітинами і речовинами олійного матеріалу в процесі **зберігання**.
2. Запропонувати технологічне рішення, засноване на застосуванні води для вилучення олії.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис



# КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни  
Актуальні питання  
технологій видобування жирів

спеціальність

181 “ »Харчові технології» ”

Студент \_\_\_\_\_  
(прізвище, і. пб.)

Курс \_\_\_\_\_

Група \_\_\_\_\_

Початок роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

Завершення роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

## Питання контрольного завдання:

1. Описати зміни, що відбуваються з тканинами, органелами, клітинами і речовинами олійного матеріалу під час технологічної стадії **вальцювання**.
2. Запропонувати технологічне рішення, засноване на застосуванні надкритичних рідин для вилучення олії.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

# КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни

## Актуальні питання технологій видобування жирів

спеціальність

181 “ »Харчові технології» ”

Студент \_\_\_\_\_  
(прізвище, і. пб.)

Курс \_\_\_\_\_

Група \_\_\_\_\_

Початок роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

Завершення роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

### Питання контрольного завдання:

1. Описати зміни, що відбуваються з тканинами, органелами, клітинами і речовинами олійного матеріалу під час технологічної стадії **пресування**.
2. Запропонувати технологічне рішення, засноване на застосуванні ензимів для вилучення олії.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

# КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни

## Актуальні питання технологій видобування жирів

спеціальність

181 “ »Харчові технології» ”

Студент \_\_\_\_\_  
(прізвище, і. пб.)

Курс \_\_\_\_\_

Група \_\_\_\_\_

Початок роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

Завершення роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

### Питання контрольного завдання:

1. Визначити явища, що відбуваються на стадії **обрушення (шеретування)** і класифікуйте їх за Белобородовим.
2. Охарактеризувати практичну значущість моделювання прямого й непрямого проходу при розсіву на елементарному ситовому сепараторі.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

# КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни  
Актуальні питання  
технологій видобування жирів

спеціальність

181 “ »Харчові технології» ”

Студент \_\_\_\_\_  
(прізвище, і. пб.)

Курс \_\_\_\_\_

Група \_\_\_\_\_

Початок роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

Завершення роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

## Питання контрольного завдання:

1. Визначити явища, що відбуваються на стадії **пресування** і класифікуйте їх за Белобородовим.
2. Охарактеризувати практичну значущість моделювання розсіву на елементарному ситовому сепараторі з використанням статистичного підходу.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

# КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни  
Актуальні питання  
технологій видобування жирів

спеціальність

181 “ »Харчові технології» ”

Студент \_\_\_\_\_  
(прізвище, і. пб.)

Курс \_\_\_\_\_

Група \_\_\_\_\_

Початок роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

Завершення роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

## Питання контрольного завдання:

1. Визначити явища, що відбуваються на стадії **тостування** і класифікуйте їх за Белобородовим.
2. Охарактеризувати практичну значущість моделювання розсіву на елементарному ситовому сепараторі з використанням аналітичного підходу.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

# КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни

## Актуальні питання технологій видобування жирів

спеціальність

181 “ »Харчові технології» ”

Студент \_\_\_\_\_  
(прізвище, і. пб.)

Курс \_\_\_\_\_

Група \_\_\_\_\_

Початок роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

Завершення роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

### Питання контрольного завдання:

1. Визначити явища, що відбуваються на стадії **розвіювання рушанки** і класифікуйте їх за Белобородовим.
2. Запропонувати технологію прямої екстракції для переробки соняшника.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

# КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни  
Актуальні питання  
технологій видобування жирів

спеціальність

181 “ »Харчові технології» ”

Студент \_\_\_\_\_  
(прізвище, і. пб.)

Курс \_\_\_\_\_

Група \_\_\_\_\_

Початок роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

Завершення роботи \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв.

## Питання контрольного завдання:

1. Визначити явища, що відбуваються на стадії **жаріння м'ятки** і класифікуйте їх за Белобородовим.
2. Порівняти дві принципових конструкції транспортного устаткування за критеріями можливої продуктивності, універсальності застосування, енергоспоживання, простоти конструкції, ремонту й експлуатації, неушкодженості матеріалу, герметичності, безпеки у виробництві:

## Пневмотранспорт і стрічковий конвеєр.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис