

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

Інноваційні технології переробки жирів
_____ (назва навчальної дисципліни)

рівень вищої освіти _____ другий (магістерський)
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 рік

ЛИСТ ЗАТВЕРДЖЕННЯ

Кейс комплексних контрольних
робіт з навчальної дисципліни _____

Інноваційні технології переробки жирів

(назва дисципліни)

Розробник:

завідувач кафедри технології жирів
та продуктів бродіння,

доктор технічних наук, професор

(посада, науковий ступінь та вчене звання)

_____ (підпис)

П.О. Некрасов

(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 Інноваційні технології переробки жирів
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Обґрунтувати оптимальні умови дії ліпаз.
2. Проаналізувати процес метанолізу, що каталізується ліпазами.
3. Дати характеристику кристалографії жирів.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Інноваційні технології переробки жирів
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Проаналізувати процес ферментативної переестерифікації жирів. _____
2. Визначити основні підкласи та характеристики фосфоліпаз _____
3. Дати оцінку процесам переробки пальмової олії. _____

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Інноваційні технології переробки жирів
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Дати характеристику ліпаз щодо їх специфічності. _____
2. Проаналізувати склад маргарину. _____
3. Дати оцінку заміникам молочного жиру для виробництва аналогів молока. _____

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Інноваційні технології переробки жирів
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Проаналізуйте процес ферментативного ацидолізу жирів.
2. Визначити реакції, які протікають за участю складнофірних груп ацилгліцеринів.
3. Проаналізувати склад та властивості універсальних шортенингів.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Інноваційні технології переробки жирів
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Визначати переваги іммобілізації ліпаз та дати оцінку носіям, що використовуються.
2. Визначити основні етапи контролю якості шортенингів.
3. Проаналізувати властивості фритюрних жирів.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Інноваційні технології переробки жирів
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Дати оцінку процесу етанолізу, що каталізується ліпазами. _____
2. Визначити загальні принципи виробництва маргаринової продукції. _____
3. Дати оцінку складу та властивостям масла какао. _____

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Інноваційні технології переробки жирів
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Проаналізувати переваги та недоліки процесу ферментативного гліцеролізу жирів. _____
2. Дати оцінку технології переробки кокосової олії. _____
3. Проаналізувати склад та властивості заміників молочного жиру для виробництва аналогів сиру. _____

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Інноваційні технології переробки жирів
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Проаналізувати переваги та недоліки процесу біокаталітичної етерифікації.
2. Визначити вплив співвідношення твердої та рідкої фаз в олійножирових продуктах на характеристики останніх.
3. Проаналізувати склад та властивості спеціалізованих шортенингів.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Інноваційні технології переробки жирів
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Проаналізувати переваги та вади процесу ферментативного гідролізу жирів.
2. Дати оцінку пластичності жирів.
3. Проаналізувати склад та властивості замінників молочного жиру для виробництва вершків.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Інноваційні технології переробки жирів
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Дати оцінку впливу низько- і високомолекулярних кислот на споживчі властивості жирів.
2. Проаналізувати недоліки та переваги технологій виробництва маргаринів на різних виробничих лініях.
3. Дати оцінку складу та властивостям заміників молочного жиру для виробництва сметани.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Інноваційні технології переробки жирів
(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 переваги та недоліки технології ферментативної гідратації.
2. Визначити класифікацію ацилгліцеринів.
3. Дати оцінку складу та властивостям заміників молочного жиру для заморожених десертів та морозива.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Інноваційні технології переробки жирів
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Обґрунтувати метод підвищення емульгувальних властивостей фосфоліпідів за допомогою фосфоліпаз.
2. Проаналізувати процес переробки пальмоядрової олії.
3. Проаналізувати зв'язок між складом маргарину та його властивостями.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Інноваційні технології переробки жирів
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Проаналізувати стійкість різних видів харчових жирів до окисного псування.
2. Визначити теоретичні основи створення та стійкості емульсій типу майонез.
3. Дати оцінку сучасним технологіям переробки кокосової олії.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Інноваційні технології переробки жирів
(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 класифікацію жирів. _____
2. Визначити показники якості харчових жирів. _____
3. Дати оцінку складу та властивостям фритюрних жирів. _____

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Інноваційні технології переробки жирів
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Дати характеристику реологічним властивостям олійножирових продуктів. _____
2. Дати характеристику складу та функціям емульгаторів, що використовуються в олійно-жирових продуктах. _____
3. Дати оцінку складу та властивостям універсальних шортенингів. _____

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис