

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)
« 25 » червня 2019 р.

КЕЙС ПОТОЧНОГО КОНТРОЛЮ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

_____ Інженерне проектування технологій олійно-жирової галузі
(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, вибіркова
(загальна підготовка / професійна підготовка, обов'язкова/вибіркова)

форма навчання _____ денна
(денна / заочна)

Харків – 2019 рік

Модульна контрольна робота №1

Студента гр. _____

П.І.П/Б.

В -1

1. Перелічіть основні нормативні документи, якими необхідно користуватися під час проектування будівництва харчового підприємства (7 бал).

2. ППП для харчових виробництв, найбільш важливі (7 бал).

3. Передпроектний пошук (7 бал).

4. Технічна пропозиція (7 бал).

5. Технічні дослідження (7 бал).

6. Результати перед проектного пошуку. Вихідні вимоги замовника (7 бал).

7. Технічне проектування, мета, задачі (7 бал).

8. Перелічіть усі етапи, які Ви виконали з початку семестру по розробці нового продукту та технології та оцініть обсяг виконаної роботи у відповідних балах (51 бал).

Викладач _____

Модульна контрольна робота №1

Студента гр. ---

П.І.П/Б.

В -2

1. Що є основним документом для розробки проекту будівництва, або реконструкції промислового підприємства (7 бал)..
2. Етапи математичного рішення задач (7 бал).
3. Аналіз науково-технічної інформації (7 бал).
4. Технологічне дослідження (7 бал).
5. Патентний пошук (7 бал).
6. Технологічне проектування, мета, задачі (7 бал).
7. Технічне завдання на лінію (7 бал).
8. Перелічіть усі етапи, які Ви виконали з початку семестру по розробці нового продукту та технології та оцініть обсяг виконаної роботи у відповідних балах (51 бал).

Викладач _____

Модульна контрольна робота №2

Студента гр. _____
П.І.П/Б.

В -1

1. Перелічіть основні технологічні терміни, якими необхідно користуватися під час складання технологічної інструкції, рецептур і технічних умов.
2. Дайте визначення понять: технологічний документ, типовий технологічний процес, інструкція з контролю технологічного процесу .
3. Мета розробки технологічної інструкції і рецептури.
4. Основна функція типової технологічної інструкції.
5. Зміст ТУ, вибір ДКПП. Які підрозділи повинен містити розділ «Технічні вимоги»?
6. Зміст рецептур.
7. Які продукти відносять до «продуктів спеціального призначення»?

Викладач _____

Модульна контрольна робота №2

Студента гр. _____

П.І.П/Б.

В -2

1. Перелічіть основні технологічні терміни, якими необхідно користуватися під час складання технологічної інструкції, рецептур і технічних умов.

2. Дайте визначення понять: рецептура, технологічна інструкція, виробнича технологічна інструкція .

3. Мета розробки тимчасової технологічної інструкції.

4. Які нормативні документи повинно мати підприємство-виробник для виробництва продукції?

5. Зміст ТІ, вибір ДКПП. Які підрозділи повинен містити розділ «Характеристика продукції»?

6. Послідовність розробки нормативних документів, які необхідні для випуску продукції.

7. Які продукти відносять до «продуктів спеціального призначення»?

Викладач _____