

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

Кафедра _____ технології жирів та продуктів бродіння _____
(назва)

КЕЙС ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ ДИСЦИПЛІНИ

Сучасні проблеми технології продуктів бродіння і виноробства

_____ (назва навчальної дисципліни)

рівень вищої освіти _____ третій _____
перший (бакалаврський) / другий (магістерський) / третій (аспірантський)

галузь знань _____ 18 «Виробництво та технології» _____
(шифр і назва)

спеціальність _____ 181 «Харчові технології» _____
(шифр і назва)

спеціалізація _____ 181-02 «Технології бродильних виробництв і виноробства» _____
(шифр і назва)

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

форма навчання _____ денна _____
(денна / заочна)

Розробник:

професор кафедри технології жирів
та продуктів бродіння,

кандидат технічних наук, доцент
(посада, науковий ступінь та вчене звання)

(підпис)

О.П. Чумак
(ініціали та прізвище)

1. Проаналізуйте комплексне використання сировини та утилізації відходів у спиртовому виробництві. Технологічні втрати і шляхи їх зниження у спиртовому виробництві.

2. Охарактеризуйте основні технологічні процеси та шляхи підвищення експлуатації технологічного обладнання спиртового виробництва.

3. Проаналізуйте комплексне використання сировини та утилізації відходів лікєро-горілочного виробництва. Технологічні втрати і шляхи їх зниження в лікєро-горілочному виробництві.

4. Наведіть порядок розрахунків, підбір технологічного обладнання і компонування технологічних ділянок ліній виробництва горілок і лікєро-горілочаних виробів.

5. Наведіть ресурсо- і енергозберігаючі технології виробництва горілок і лікєро-горілочаних виробів.

6. Охарактеризуйте основні технологічні процеси спиртового виробництва. Надайте коротку характеристику технології виробництва спирту. Види сировини для виробництва спирту і оцінка його якості.

7. Наведіть технологію приготування солоду і ферментних препаратів. Зернове сусло і оцінка його якості. Зріла бражка і оцінка її якості.

8. Охарактеризуйте основні технологічні процеси лікєро-горілочного виробництва. Охарактеризуйте сировину для виробництва лікєро-горілочаних виробів, оцінка його якості.

9. Основні принципи експлуатації обладнання спиртового і лікєро-горілочного виробництва. Виконання основних ручних і механізованих технологічних операцій спиртового і лікєро-горілочного виробництва.

10. Наведіть принципи оформлення документів, що засвідчують якість готової продукції спиртового і лікєро-горілочного виробництва.

11. Охарактеризуйте основні технологічні процеси та ефективні шляхи експлуатації технологічного обладнання виноробного виробництва для виробництва столових вин.

12. Наведіть особливості технології виноградних столових сухих і кріплених вин.

13. Наведіть шляхи переробки і утилізації вторинної сировини виноробного виробництва.

14. Надайте характеристику основних технологічних процесів загального виноробства.

15. Виноробне виробництво. Опишіть технологію підготовки сировини до виробництва. Приймання виноматеріалів. Зберігання виноматеріалів. Проводження водопідготовки.

16. Охарактеризуйте особливості технології виробництва спеціальних вин.

17. Охарактеризуйте основні технологічні процеси та ефективні шляхи експлуатації технологічного обладнання пивоварного виробництва.

18. Надайте характеристику ферментним препаратам і композиціям, що застосовуються при виробництві солоду, пива та безалкогольних напоїв.

19. Охарактеризуйте основні етапи виробництва безалкогольних напоїв і газованих безалкогольних напоїв.

20. Надайте характеристику вторинним сировинним ресурсам пивоварного і безалкогольного виробництва.

21. Наведіть принципи організації пивоварного і безалкогольного виробництва. Ресурсо- і енергозберігаючі технології у пивоварному і безалкогольному виробництві.

22. Надайте коротку характеристику технології виробництва пива. Види сировини для виробництва пива, оцінка його якості.

23. Охарактеризуйте основи виробництва безалкогольних напоїв та квасу.

24. Перетворення вуглеводів і білків у бродильних виробництвах. Ферменти бродильних виробництв.

25. Наведіть органолептичну та фізико-хімічну характеристику сировини лікєро-горілочного виробництва.

26. Наведіть органолептичну та фізико-хімічну характеристику сировини пивоварного і безалкогольного виробництва.

27. Наведіть органолептичну та фізико-хімічну характеристику сировини виноробного виробництва.

28. Характеристика сучасного стану виноробних підприємств, окреслити актуальні проблеми їх функціонування.

29. Надайте характеристику сучасним тенденціям розвитку ринку безалкогольних напоїв на зовнішньому та внутрішньому ринках України.

30. Наведіть фактори формування споживчих властивостей слабоалкогольних та безалкогольних напоїв, особливості їх зберігання, контроль якості з дотриманням порядку дегустаційних оцінок.

31. Охарактеризуйте сучасний стан хмелевої галузі України, проблеми та орієнтири її подальшої інтеграції.

32. Наведіть шляхи поліпшення існуючого стану пивоварного виробництва.

33. Охарактеризуйте сучасний стан та головні орієнтири розвитку спиртової галузі. Інноваційні напрями розвитку підприємств спиртової галузі.

34. Проаналізуйте тенденції і динаміку ринку лікєро-горілочаних виробів в Україні.

35. Наведіть шляхи покращання якості горілочної продукції, її належний захист від підробок.

36. Запропонуйте бізнес-план щодо організації виробництва та розливу безалкогольних, енергетичних напоїв.