

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

Кафедра _____ технології жирів та продуктів бродіння
(назва)

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Голова науково-методичної комісії _____ спеціальності 181 «Харчові технології»
(назва комісії)

_____ проф. П.О. Некрасов
(підпис) (прізвище та ініціали)

« _____ » _____ 20 _____ року

КЕЙС КОМПЛЕКСНИХ КОНТРОЛЬНИХ РОБІТ З ДИСЦИПЛІНИ

Контроль якості та безпека олійно-жирових продуктів
_____ (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)

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 Контроль якості та безпека олійно-жирових продуктів
(назва дисципліни)

Розробники:

доцент кафедри технології жирів та продуктів бродіння, кандидат технічних наук
(посада, науковий ступінь та вчене звання) _____ (підпис) А.О. Демидова
(ініціали та прізвище)

ст. викл. кафедри технології жирів та продуктів бродіння, кандидат технічних наук
(посада, науковий ступінь та вчене звання) _____ (підпис) С.М. Мольченко
(ініціали та прізвище)

Кейс комплексних контрольних робіт розглянуто та затверджено на засіданні кафедри
технології жирів та продуктів бродіння
(назва кафедри)

Протокол від _____ 2019 року № _____

Завідувач кафедри технології жирів та продуктів бродіння
(назва кафедри) _____ (підпис) проф. П.О. Некрасов
(ініціали та прізвище)

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни _____ Контроль якості та безпека олійно-жирових
продуктів
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Нітрати, нітрити та нітросполуки. Шляхи потрапляння в харчову
продукцію.
2. Поняття «якості продукції».
3. Методи визначення і оцінка генно-модифікованих продуктів.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Контроль якості та безпека олійно-жирових продуктів
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Наведіть приклади схеми системи контролю якості продукції. _____
2. Спектральні методи визначення якості харчової продукції. Види. _____
3. Розповсюдженість ГМО в олійно-жировій галузі. Методи визначення ГМО.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни _____ Контроль якості та безпека олійно-жирових
продуктів _____
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Що таке життєвий цикл продукції? _____
2. Методи органолептичного оцінювання якості продукції. _____
3. Різновиди пестицидів. Розповсюдженість пестицидів в продукції
рослинництва. _____

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни _____ Контроль якості та безпека олійно-жирових
продуктів _____
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Назвіть основні завдання контролю якості продукції.
2. Поліциклічні ароматичні вуглеводи та методи їх визначення в харчових продуктах.
3. Принцип дії антибіотиків.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни _____ Контроль якості та олійно-жирових продуктів

_____ (назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Назвіть основну мету розробки технічної документації на харчових виробництвах. _____

2. Застосування харчових добавок в харчовій промисловості. Їх вплив на якість продукції. _____

3. Назвіть приклади мікотоксинів та їх вплив на організм людини. _____

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни _____ Контроль якості та безпека олійно-жирових
продуктів _____
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Перелічіть можливі об'єкти технічного контролю на підприємствах харчових виробництв. _____

2. Пестициди. Шляхи потрапляння до харчових продуктів. _____

3. Важкі метали. Шляхи потрапляння до харчової продукції та вплив на організм людини. _____

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни _____ Контроль якості та безпека олійно-жирових
продуктів _____
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Назвіть суб'єкти контролю якості продукції. _____
2. Токсичні речовини. Шляхи потрапляння до харчових продуктів. _____
3. Харчові добавки та їх вплив на якість харчової продукції. _____

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни _____ Контроль якості та безпека олійно-жирових
продуктів _____
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Розкрийте суть поняття «стандартизація». _____
2. Наведіть приклади патогенних мікроорганізмів. _____
3. Гормони. Шляхи потрапляння до харчової продукції та вплив на
організм людини. _____

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни _____ Контроль якості та безпека олійно-жирових
продуктів _____
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Розкрийте суть поняття «метрологія». _____
2. Шляхи потрапляння радіонуклідів до харчових продуктів та методи зниження їх вмісту. _____
3. Назвіть елементи органолептичного аналізу. _____

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни _____ Контроль якості та безпека олійно-жирових
продуктів _____
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Назвіть основні метрологічні характеристики. _____
2. Причини та наслідки наявності 2,3-МСПД в харчовій продукції.
Максимально допустимі рівні вмісту 2,3-МСПД та їх ефірів. _____
3. Полімерні матеріали синтетичного і натурального походження. _____

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис