

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

Кафедра \_\_\_\_\_ технології жирів та продуктів бродіння \_\_\_\_\_  
(назва)

**КЕЙС ПОТОЧНОГО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ №1 ДИСЦИПЛІНИ**

Контроль якості та безпека продуктів бродіння та напоїв

( 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)

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)

Харків – 2019 рік

1. Назвіть основну мету контролю якості продукції на харчових підприємствах.
2. Що таке гранично допустима концентрація?
3. Життєвий цикл продукції.
4. Перелічіть різновиди показників безпеки харчової продукції.
5. Правова основа контролю якості продукції.
6. Технічна основа контролю якості продукції.
7. Елементи системи контролю якості продукції.
8. Органолептичні методи контролю якості продукції.
9. Титриметричні методи контролю якості продукції.
10. Фізико-хімічні методи контролю якості продукції.
11. Хроматографічні методи контролю якості та безпеки продукції.
12. Служби контролю якості харчових підприємств.
13. Статистичні методи контролю якості.
14. Стандартне устаткування сучасної лабораторії.
15. Сім базових етапів системи НАССР.
16. Загальна класифікація забруднюючих харчову продукцію речовин.
17. Кількісна характеристика токсичності речовин.
18. ПДК, ДСД, ДСП.
19. Методи визначення показників безпеки.
20. Різновиди токсичних впливів.