

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

Кафедра _____ технології жирів та продуктів бродіння _____
(назва)

КЕЙС ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ 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)

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)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 8

Навчальний предмет Контроль якості та безпека олійно-жирових продуктів

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №1

1. Назвіть основні метрологічні характеристики.

2. Класифікація ксенобіотиків у харчовій продукції.

3. Генетично модифіковані продукти. Методи визначення та оцінка вмісту ГМО.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння

протокол № _____ від «_____» _____ 20__ р.

Зав. кафедрою П.О. Некрасов Екзаменатор А.О. Демидова

(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 8

Навчальний предмет Контроль якості та безпека олійно-жирових продуктів

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 2

1. Сім базових етапів системи НАССР.

2. Токсичні елементи.

3. Діоксин та діоксиноподібні сполуки. Вплив на організм людини.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння

протокол № _____ від «_____» _____ 20__ р.

Зав. кафедрою П.О. Некрасов Екзаменатор А.О. Демидова

(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 8

Навчальний предмет Контроль якості та безпека олійно-жирових продуктів

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 3

1. Нормативно-законодавча база безпеки харчової продукції в Україні.

2. Біологічний вплив іонізуючого випромінювання на організм людини.

3. Різновиди ПАУ. Шляхи їх потрапляння до харчових продуктів.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння

протокол № _____ від «____» _____ 20__ р.

Зав. кафедрою П.О. Некрасов Екзаменатор А.О. Демидова

(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 8

Навчальний предмет Контроль якості та безпека олійно-жирових продуктів

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 4

1. Завдання, функції та шляхи вдосконалення діяльності служб контролю якості на підприємстві.

2. Супертоксиканти. Токсичний вплив на організм людини. ПДК. Шляхи потрапляння до харчової продукції.

3. Розповсюдженість пестицидів в продукції рослинництва. Потрапляння їх до продукції тваринництва. Методи визначення вмісту пестицидів в харчовій продукції.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння

протокол № _____ від «____» _____ 20__ р.

Зав. кафедрою П.О. Некрасов Екзаменатор А.О. Демидова

(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 8

Навчальний предмет Контроль якості та безпека олійно-жирових продуктів

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 5

1. Що таке гранично допустима концентрація?
2. Різновиди мікотоксинів. Їх розповсюдженість у продуктах харчування. Методи визначення їх кількісного вмісту.
3. Антибіотики та гормональні препарати в тваринництві. Розповсюдженість антибіотиків у рослинній сировині.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння

протокол № _____ від «____» _____ 20__ р.

Зав. кафедрою П.О. Некрасов Екзаменатор А.О. Демидова
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 8

Навчальний предмет Контроль якості та безпека олійно-жирових продуктів

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 6

1. Дія токсичних речовин на організм людини. Різновиди.
2. Причини широкій розповсюдженості ГМО в світі. Можливі наслідки для людства.
3. Наявність нітратів, нітритів в сировині. Умови утворення нітрозамінів.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння

протокол № _____ від «____» _____ 20__ р.

Зав. кафедрою П.О. Некрасов Екзаменатор А.О. Демидова
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 8

Навчальний предмет Контроль якості та безпека олійно-жирових продуктів

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 7

1. Назвіть основні завдання контролю якості продукції.

2. Наведіть приклади патогенних мікроорганізмів.

3. Розповсюдженість пестицидів в продукції рослинництва. Потрапляння їх до продукції тваринництва. Методи визначення вмісту пестицидів в харчовій продукції.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння

протокол № _____ від «____» _____ 20__ р.

Зав. кафедрою П.О. Некрасов Екзаменатор А.О. Демидова
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 8

Навчальний предмет Контроль якості та безпека олійно-жирових продуктів

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 8

1. Назвіть фізико-хімічні методи оцінки якості продукції.

2. Причини та наслідки наявності 2,3-МCPD в харчовій продукції.

3. Методи визначення та максимально допустимі рівні свинцю в харчовій продукції.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння

протокол № _____ від «____» _____ 20__ р.

Зав. кафедрою П.О. Некрасов Екзаменатор А.О. Демидова
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 8

Навчальний предмет Контроль якості та безпека олійно-жирових продуктів

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 9

1. Що таке життєвий цикл продукції?

2. Методи визначення та максимально допустимі рівні ртуті в харчовій продукції.

3. Кумулятивний ефект ксенобіотиків.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння

протокол № _____ від «____» _____ 20__ р.

Зав. кафедрою П.О. Некрасов Екзаменатор А.О. Демидова
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 8

Навчальний предмет Контроль якості та безпека олійно-жирових продуктів

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 10

1. Перелічіть служби контролю якості на підприємствах.

2. Токсичні елементи. Негативний вплив на організм людини. Методи визначення кількісного вмісту токсичних елементів.

3. Розповсюдженість ГМО в олійно-жировій сировині та продукції.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння

протокол № _____ від «____» _____ 20__ р.

Зав. кафедрою П.О. Некрасов Екзаменатор А.О. Демидова
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 8

Навчальний предмет Контроль якості та безпека олійно-жирових продуктів

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 11

1. Назвіть хімічні методи оцінки якості напоїв.

2. Небезпека застосування великих кількостей нітратів та нітритів при вирощуванні сільхозпродукції.

3. Різновиди мікотоксинів. Методи встановлення їх кількісного вмісту в продуктах харчування. Наслідки присутності мікотоксинів для організму людини та економічні наслідки.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння

протокол № _____ від «_____» _____ 20__ р.

Зав. кафедрою П.О. Некрасов Екзаменатор А.О. Демидова
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 8

Навчальний предмет Контроль якості та безпека олійно-жирових продуктів

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 12

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

2. Можливі причини радіоактивного забруднення сировини та харчових продуктів. Методи визначення радіоактивності.

3. Умовно-патогенні мікроорганізми. Патогенні мікроорганізми.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння

протокол № _____ від «_____» _____ 20__ р.

Зав. кафедрою П.О. Некрасов Екзаменатор А.О. Демидова
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 8

Навчальний предмет Контроль якості та безпека олійно-жирових продуктів

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 13

1. Титриметричні методи дослідження якості харчової продукції.

2. Наслідки роботи ТЕС з точки зору потрапляння ксенобіотиків до харчових продуктів.

3. Антибактеріальні речовини.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння

протокол № _____ від «____» _____ 20__ р.

Зав. кафедрою П.О. Некрасов Екзаменатор А.О. Демидова
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 8

Навчальний предмет Контроль якості та безпека олійно-жирових продуктів

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 14

1. Органолептична оцінка якості харчової продукції.

2. ПДК, ДСД, ДСП.

3. Мікробіологічні показники безпеки харчової продукції.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння

протокол № _____ від «____» _____ 20__ р.

Зав. кафедрою П.О. Некрасов Екзаменатор А.О. Демидова
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 8

Навчальний предмет Контроль якості та безпека олійно-жирових продуктів

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 15

1. Біологічна цінність олійножирових продуктів.
2. Біологічний вплив іонізуючого випромінювання на організм людини.
3. Токсичні речовини. Шляхи потрапляння до харчових продуктів.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння
протокол № _____ від «____» _____ 20__ р.

Зав. кафедрою П.О. Некрасов Екзаменатор А.О. Демидова
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 8

Навчальний предмет Контроль якості та безпека олійно-жирових продуктів

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 16

1. Види хроматографічних методів аналізу харчової продукції.
2. Пестициди. Шляхи потрапляння до харчових продуктів.
3. Застосування харчових добавок в харчовій промисловості. Їх вплив на якість продукції.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння
протокол № _____ від «____» _____ 20__ р.

Зав. кафедрою П.О. Некрасов Екзаменатор А.О. Демидова
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 8

Навчальний предмет Контроль якості та безпека олійно-жирових продуктів

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 17

1. Що входить в поняття вхідного контролю якості продукції?

2. Як впливають поліциклічні ароматичні вуглеводні на якість харчової продукції? Методи контролю їх вмісту.

3. Діоксин та діоксиноподібні сполуки. Вплив на організм людини.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння

протокол № _____ від «____» _____ 20__ р.

Зав. кафедрою П.О. Некрасов Екзаменатор А.О. Демидова

(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 8

Навчальний предмет Контроль якості та безпека олійно-жирових продуктів

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 18

1. Перелічіть основні фізичні методи дослідження якості харчових продуктів.

2. Антибіотики. Шляхи потрапляння до харчової продукції та вплив на організм людини.

3. Методи визначення і оцінка генно-модифікованих продуктів.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння

протокол № _____ від «____» _____ 20__ р.

Зав. кафедрою П.О. Некрасов Екзаменатор А.О. Демидова

(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 8

Навчальний предмет Контроль якості та безпека олійно-жирових продуктів

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 19

1. Спектральні методи визначення якості харчової продукції. Види.
2. Важкі метали. Шляхи потрапляння до харчової продукції та вплив на організм людини.
3. Назвіть приклади мікотоксинів та їх вплив на організм людини.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння
протокол № _____ від «____» _____ 20__ р.
Зав. кафедрою П.О. Некрасов Екзаменатор А.О. Демидова
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 8

Навчальний предмет Контроль якості та безпека олійно-жирових продуктів

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 20

1. Назвіть основні можливі недоліки в роботі служб контролю якості на харчових підприємствах.
2. Вплив пакувальних матеріалів на безпечність продуктів харчування.
3. Наявність нітратів, нітритів в сировині. Умови утворення нітрозамінів.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння
протокол № _____ від «____» _____ 20__ р.
Зав. кафедрою П.О. Некрасов Екзаменатор А.О. Демидова
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)