

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

Кафедра технології жирів та продуктів бродіння  
(назва кафедри, яка забезпечує викладання дисципліни)

**«ЗАТВЕРДЖУЮ»**

Завідувач кафедри технології жирів та продуктів бродіння  
(назва кафедри )

П.О. Некрасов  
(підпис) (ініціали та прізвище)  
« 21 »    червня    2019 року

**КЕЙС КОМПЛЕКСНИХ КОНТРОЛЬНИХ РОБІТ З 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)

Харків – 2019 рік

## ЛИСТ ЗАТВЕРДЖЕННЯ

Кейс комплексних контрольних робіт з навчальної дисципліни Контроль якості та безпека продуктів бродіння та напоїв

\_\_\_\_\_ (назва дисципліни)

Розробники:

доцент кафедри технології жирів та продуктів бродіння,

кандидат технічних наук

(посада, науковий ступінь та вчене звання)

\_\_\_\_\_ (підпис)

Т.О. Березка

(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 продуктів бродіння та напоїв \_\_\_\_\_  
(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 продуктів бродіння та напоїв  
(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 продуктів бродіння та напоїв  
(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 продуктів бродіння та напоїв  
(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 безпека продуктів бродіння та напоїв  
(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 продуктів бродіння та напоїв  
(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 продуктів бродіння та напоїв \_\_\_\_\_  
(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 продуктів бродіння та напоїв \_\_\_\_\_  
(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 продуктів бродіння та напоїв  
(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 продуктів бродіння та напоїв  
(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-MCPD в харчовій продукції. Максимально допустимі рівні вмісту 2,3-MCPD та їх ефірів. \_\_\_\_\_
3. Полімерні матеріали синтетичного і натурального походження. \_\_\_\_\_

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис