

**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)

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)

Харків – 2019 рік

1. Різновиди токсичних елементів.
2. Супертоксиканти.
3. Токсичний вплив найбільш небезпечних токсичних елементів.
4. Причини та наслідки радіоактивного забруднення харчової продукції.
5. Причини виникнення мікотоксинів.
6. Різновиди мікотоксинів.
7. Токсичний вплив мікотоксинів на організм людини.
8. Що таке ПАУ? Причини та наслідки наявності ПАУ в харчовій продукції.
9. Методи зниження вмісту бенз(а)піренуП в харчовій продукції.
10. Які речовини відносять до діоксинів. Причини та наслідки наявності діоксинів в харчовій продукції.
11. Токсичний вплив ПАУ, діоксинів та 2,3-MCPD на організм людини.
12. Причини та наслідки наявності 2,3-MCPD в харчовій продукції.
13. Розповсюдженість пестицидів в продукції рослинництва.
14. Небезпека застосування великих кількостей нітратів та нітритів при вирощуванні сільхозпродукції.
15. Негативний вплив нітратів, нітритів, нітрозамінів на організм людини.
16. Антибіотики, гормональні препарати – шляхи їх потрапляння до харчової продукції.  
Наслідки для організму людини.
17. Розповсюдженість ГМО в харчовій продукції.
18. Методи визначення ГМО.
19. Антіаліментарні фактори харчування.
20. Загальна класифікація ксенобіотиків у напоях.