

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

Кафедра _____ технології жирів та продуктів бродіння _____
(назва)

КЕЙС ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ ДИСЦИПЛІНИ

_____ Європейські вимоги до безпеки харчових продуктів _____
(назва навчальної дисципліни)

рівень вищої освіти _____ третій (освітньо-науковий) _____

ступінь вищої освіти _____ доктор філософії _____

галузь знань _____ 18 «Виробництво та технології» _____
(шифр і назва)

спеціальність _____ 181 «Харчові технології» _____
(шифр і назва)

вид дисципліни _____ дисципліна зі спеціальності _____

форма навчання _____ денна _____
(денна / заочна)

Розробник:

професор кафедри технології жирів
та продуктів бродіння,

кандидат технічних наук, доцент

(посада, науковий ступінь та вчене звання)

_____ (підпис)

О.М.Півень

(ініціали та прізвище)

1. Дайте визначення терміну «продукт дитячого харчування».
2. Наведіть характеристику міжнародної системи органолептичної оцінки харчових продуктів.
3. Ідентифікація та фальсифікація молочного жиру.
4. Дайте визначення терміну «харчова добавка».
5. Наведіть характеристику міжнародної системи органолептичної оцінки харчових продуктів.
6. Фальсифікація соняшникової олії мінеральними олівами та курячим жиром.
7. Дайте визначення терміну «біологічно активна добавка».
8. Наведіть характеристику міжнародної системи органолептичної оцінки харчових продуктів.
9. Органолептична оцінка якості твердих маргаринів (показники, методи визначення, вади, балова шкала).
10. Дайте визначення поняття «безпека харчових продуктів».
11. Наведіть характеристику міжнародної системи органолептичної оцінки харчових продуктів.
12. Органолептична оцінка якості майонезу (показники, методи визначення, вади, балова шкала).
13. Дайте визначення поняття «фальсифікація харчових продуктів та продовольчої сировини».
14. Наведіть характеристику міжнародної системи органолептичної оцінки харчових продуктів.
15. Органолептична оцінка якості харчового саломасу (показники, методи визначення, вади, балова шкала).
16. Дайте визначення поняття «експертиза».
17. Наведіть характеристику міжнародної системи органолептичної оцінки харчових продуктів.
18. Органолептична оцінка якості соєвої олії (показники, методи визначення, балова шкала).

19. Дайте визначення поняття «ідентифікація продовольчих продуктів та продовольчої сировини».
20. Наведіть характеристику міжнародної системи органолептичної оцінки харчових продуктів.
21. Органолептична оцінка якості соняшникової олії (показники, методи визначення, вади, балова шкала).
22. Дайте визначення поняття «товарознавча експертиза».
23. Наведіть характеристику міжнародної системи органолептичної оцінки харчових продуктів.
24. Органолептична оцінка якості харчового ріпакової олії (показники, методи визначення, балова шкала).
25. Дайте визначення поняття «дегустація».
26. Наведіть характеристику міжнародної системи органолептичної оцінки харчових продуктів.
27. Органолептична оцінка якості харчового пальмової олії (показники, методи визначення, балова шкала).
28. Дайте визначення терміну «харчовий продукт».
29. Наведіть характеристику міжнародної системи органолептичної оцінки харчових продуктів.
30. Жирнокислотний склад та склад стеаринової фракції як методи ідентифікації олій та жирів.