

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

Кафедра _____ технології жирів та продуктів бродіння _____
(назва)

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Завідувач кафедри _____ технології жирів та продуктів бродіння _____
(назва кафедри)

_____ П.О. Некрасов _____
(підпис) (ініціали та

прізвище)

« _____ » _____ 2019 року

КЕЙС КОМПЛЕКСНИХ КОНТРОЛЬНИХ РОБІТ З ДИСЦИПЛІНИ

Методи контролю якості харчової продукції

(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)

спеціалізація _____ 181-01 «Технології жирів, жирозамінників і ефірних масел» _____
(шифр і назва)

спеціалізація _____ 181.02 «Технології продуктів бродіння і виноробства» _____
(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 Методи контролю якості харчової продукції
(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)

старший викладач 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 «21» червня 2019 року № 17

Завідувач кафедри технології жирів та продуктів бродіння
(назва кафедри)

(підпис)

проф. П.О. Некрасов
(ініціали та прізвище)

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни _____ Методи контролю якості харчової продукції
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1.Класифікація методів визначення масової частки сухих речовин, їх сутність.

2.Одиниці вимірювання загальної кислотності, лужності, прийняті в різних галузях харчової промисловості.

3. Розкрийте мету та етапи сертифікації харчової продукції.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни _____ Методи контролю якості харчової продукції
(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. Класифікація витрат підприємства на оцінку і контроль якості продукції. _____

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни _____ Методи контролю якості харчової продукції
(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. Витрати на якість, моделі оптимальної вартості якості.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни _____ Методи контролю якості харчової продукції
(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. Пікнометричний метод визначення вмісту сухих речовин в харчових продуктах.
3. Методи визначення нікелю в харчових продуктах.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

Кутовий штамп
НТУ «ХП»

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни _____ Методи контролю якості харчової продукції
(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. Роль метрології в управлінні якістю харчових продуктів.

3. Статистичні методи контролю якості.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

Кутовий штамп
НТУ“ХП”

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни _____ Методи контролю якості харчової продукції
(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. Що таке «засіб вимірювання»?
3. Інструментальні методи вимірювання.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни _____ Методи контролю якості харчової продукції
(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 об'єкти контролю якості продукції. _____
2. Методи визначення вмісту білка в харчових продуктах. _____
3. Принципи системи НАССР. _____

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни _____ Методи контролю якості харчової продукції
(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. Фізико-хімічні методи визначення показників якості харчових продуктів.
3. Мета введення систем якості на харчових підприємствах.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни _____ Методи контролю якості харчової продукції
(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. Титриметричні методи дослідження якості продукції. Приклади.
3. Назвіть елементи органолептичного аналізу. _____

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни _____ Методи контролю якості харчової продукції
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Визначення якості крохмалю. _____
2. Шляхи додаткового прибутку при введенні системи контролю якості на харчових підприємствах. _____
3. Назвіть фізичні методи аналізу. _____

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис