

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

Кафедра _____ технології жирів та продуктів бродіння _____
(назва)

Розробник _____ Мольченко С.М _____
(підпис) (прізвище та ініціали)
« 25 » червня 2019 р.

КЕЙС ПОТОЧНОГО КОНТРОЛЮ ЗНАТЬ №1 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)

1. Суть поняття якості харчової продукції.
2. Мета сертифікації продукції на харчових підприємствах.
3. Обов'язкова сертифікація.
4. Добровільна сертифікація.
5. Структура сертифікації УкрСЕПРО.
6. Життєвий цикл продукції.
7. Роль метрології в управлінні якістю харчових продуктів.
8. Що таке «засіб вимірювання»?
9. Назвіть обов'язкові критерії вимірювання.
10. Основні елементи вимірювання.
11. Інструментальні методи вимірювання.
12. Неінструментальні методи вимірювання.
13. Технічна основа контролю якості продукції.
14. Елементи системи контролю якості продукції.
15. Органолептичні методи контролю якості продукції.
16. Титриметричні методи контролю якості продукції.
17. Фізико-хімічні методи контролю якості продукції.
18. Хімічні методи контролю якості продукції.
19. Служби контролю якості харчових підприємств.
20. Статистичні методи контролю якості.