

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

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

« _____ » _____ 20 _____ року

КЕЙС КОМПЛЕКСНИХ КОНТРОЛЬНИХ РОБІТ З ДИСЦИПЛІНИ

Управління якістю, система безпеки та експертиза харчових продуктів
_____ (назва навчальної дисципліни)

рівень вищої освіти _____ другий (магістерський)
перший (бакалаврський) / другий (магістерський)

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

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

Спеціалізації: 181.01 «Технології жирів, жирозамінників і ефірних масел»
181.02 «Технології продуктів бродіння та 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 _____ Управління якістю, система безпеки та експертиза харчових продуктів
(назва дисципліни)

Розробник:

професор кафедри технології жирів та продуктів бродіння,
кандидат технічних наук, доцент
(посада, науковий ступінь та вчене звання)

(підпис)

В.К. Тимченко
(ініціали та прізвище)

Кейс комплексних контрольних робіт розглянуто та затверджено на засіданні кафедри _____
технології жирів та продуктів бродіння
(назва кафедри)

Протокол від « 25 » 06 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 Управління якістю, система безпеки та експертиза харчових продуктів
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(ПІБ.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Дайте визначення терміну «харчовий продукт».
2. Наведіть характеристику міжнародної системи органолептичної оцінки харчових продуктів.
3. Жирнокислотний склад та склад стеаринової фракції як методи ідентифікації олій та жирів.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Управління якістю, система безпеки та експертиза харчових продуктів
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(ПІБ.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Дайте визначення терміну «продукт дитячого харчування».
2. Наведіть характеристику міжнародної системи органолептичної оцінки харчових продуктів.
3. Ідентифікація та фальсифікація молочного жиру.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Управління якістю, система безпеки та експертиза харчових продуктів
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(ПІБ.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Дайте визначення терміну «харчова добавка».
2. Наведіть характеристику міжнародної системи органолептичної оцінки харчових продуктів.
3. Фальсифікація соняшникової олії мінеральними олівами та курячим жиром.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Управління якістю, система безпеки та експертиза харчових продуктів
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(ПІБ.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Дайте визначення терміну «біологічно активна добавка».
2. Наведіть характеристику міжнародної системи органолептичної оцінки харчових продуктів.
3. Органолептична оцінка якості твердих маргаринів (показники, методи визначення, вади, балова шкала).

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Управління якістю, система безпеки та експертиза харчових продуктів
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(ПІБ.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Дайте визначення поняття «безпека харчових продуктів».
2. Наведіть характеристику міжнародної системи органолептичної оцінки харчових продуктів.
3. Органолептична оцінка якості майонезі (показники, методи визначення, вади, балова шкала).

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Управління якістю, система безпеки та експертиза харчових продуктів
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(ПІБ.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Дайте визначення поняття «фальсифікація харчових продуктів та продовольчої сировини».
2. Наведіть характеристику міжнародної системи органолептичної оцінки харчових продуктів.
3. Органолептична оцінка якості харчового саломасу (показники, методи визначення, вади, балова шкала).

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Управління якістю, система безпеки та експертиза харчових продуктів
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(ПІБ.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Дайте визначення поняття «експертиза».
2. Наведіть характеристику міжнародної системи органолептичної оцінки харчових продуктів.
3. Органолептична оцінка якості соєвої олії (показники, методи визначення, балова шкала).

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Управління якістю, система безпеки та експертиза харчових продуктів
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(ПІБ.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Дайте визначення поняття «ідентифікація продовольчих продуктів та продовольчої сировини».
2. Наведіть характеристику міжнародної системи органолептичної оцінки харчових продуктів.
3. Органолептична оцінка якості соняшникової олії (показники, методи визначення, вади, балова шкала).

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Управління якістю, система безпеки та експертиза харчових продуктів
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(ПІБ.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Дайте визначення поняття «товарознавча експертиза».
2. Наведіть характеристику міжнародної системи органолептичної оцінки харчових продуктів.
3. Органолептична оцінка якості харчового ріпакової олії (показники, методи визначення, балова шкала).

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Управління якістю, система безпеки та експертиза харчових продуктів
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(ПІБ.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Дайте визначення поняття «дегустація».
2. Наведіть характеристику міжнародної системи органолептичної оцінки харчових продуктів.
3. Органолептична оцінка якості харчового пальмової олії (показники, методи визначення, балова шкала).

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис