

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

Кафедра технології жирів та продуктів бродіння  
(назва)

Розробник Тимченко В.К.  
(підпис) (прізвище та ініціали)  
« 25 » червня 2019 р.

**КЕЙС ПОТОЧНОГО КОНТРОЛЮ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

Управління якістю, основи системи безпеки та експертиза харчової продукції  
(назва навчальної дисципліни)

рівень вищої освіти другий  
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)

вид дисципліни професійна підготовка  
(загальна підготовка / професійна підготовка)

форма навчання денна  
(денна / заочна)

Харків – 2019 рік

## КЕЙС ПОТОЧНОГО КОНТРОЛЮ

По дисципліні «Управління якістю, система безпеки та експертиза харчових продуктів»

### Модуль 1

1. Дайте визначення терміну «харчовий продукт»
2. Особливості жирнокислотного складу рідких рослинних олій та їх ідентифікація
3. Дайте визначення терміну «продукт дитячого харчування»
4. Особливості жирнокислотного складу тропічних олій та їх ідентифікація
5. Дайте визначення терміну «харчова добавка»
6. Особливості жирнокислотного складу гідрогенізованих (частково або повністю) жирів та їх ідентифікація
7. Дайте визначення терміну «біологічно активна добавка»
8. Особливості жирнокислотного складу топлених тваринних жирів та їх ідентифікація
9. Дайте визначення поняття «безпека харчових продуктів»
10. Особливості жирнокислотного складу стеринової фракції рослинних та тваринних жирів
11. Дайте визначення поняття «фальсифікація харчових продуктів»
12. Особливості жирнокислотного складу молочного жиру та його ідентифікація
13. Дайте визначення поняття «ідентифікація продовольчих продуктів та продовольчої сировина»
14. Методи виявлення фальсифікації молочного жиру
15. Дайте визначення терміну «експертиза»
16. Проблема фальсифікації соняшникової олії курячим жиром
17. Роз'ясніть сутність системи безпеки харчових продуктів (ХАССП)
18. Наведіть перелік фізичних показників, які використовують під час ідентифікації олій та жирів
19. Сутність та значення ацилгліцеринового складу для ідентифікації олій та жирів
20. Наведіть перелік хімічних показників, які використовують під час ідентифікації олій та жирів
21. Сутність та значення складу стеринової фракції для ідентифікації олій та жирів
22. Роз'ясніть сутність поняття «критичні точки контролю»
23. Основні якісні реакції, які використовують для ідентифікації природних та модифікованих жирів