

**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 2

1. Класифікація методів сенсорного аналізу
2. Загальна характеристика вітчизняної нормативної бази в галузі сенсорного аналізу
3. Загальна характеристика міжнародної нормативної бази в галузі сенсорного аналізу
4. Загальна характеристика розпізнавальних методів органолептичного аналізу
5. Загальна характеристика описових методів органолептичного аналізу
6. Загальна характеристика балових методів органолептичного аналізу
7. Основні завдання для впровадження системи НАССР на виробництві
8. Дайте визначення терміну «експертиза»
9. Органолептичні показники якості, які визначають за допомогою зору
10. Дайте визначення терміну «товарознавча експертиза»
11. Органолептичні показники якості, яку визначають за допомогою глибокого дотику (натиску)
12. Дайте визначення терміну «дегустація» та «флейвор»
13. Органолептичні показники якості, які визначають за допомогою нюху
14. Органолептична оцінка якості соняшникової олії (показники, методи, визначення, вади, балова шкала)
15. Наведіть тлумачення поняття «сенсорний аналіз»
16. Органолептичні показники якості, які визначають у порожнині роту
17. Органолептична оцінка якості соєвої олії (показники, методи визначення, балова шкала)
18. Органолептичні показники якості, які визначають за допомогою нюху
19. Органолептична оцінка якості соняшникової олії (показники, методи, визначення, вади, балова шкала)
20. Органолептична оцінка якості пальмової олії (показники, методи визначення, базова шкала)
21. Органолептична оцінка якості маслинової олії (показники, методи, визначення, вади балова шкала)
22. Органолептична оцінка якості твердих маргаринів (показники, методи визначення, балова шкала)
23. Роз'ясніть природу та фактори візуальних відчуттів
24. Види товарознавчої експертизи
25. Органолептична оцінка якості м'яких маргаринів (показники, методи, визначення, вади балова шкала)
26. Роз'ясніть природу та фактори нюхових та смакових відчуттів
27. Дегустація як різновид якісної експертизи

28. Органолептична оцінка якості спредів (показники, методи визначення, балова шкала)
29. Роз'ясніть природу та фактори доточних та інших сенсорних відчуттів
30. Механічні характеристики текстури
31. Органолептична оцінка якості майонезів (показники, методи, визначення, вади, балова шкала)
32. Розкрийте сутність поняття «текстура харчового продукта»
33. Геометричні характеристики текстури
34. Органолептична оцінка якості салатних соусів (показники, методи визначення, балова шкала)
35. Наведіть перелік проблем, які вирішує сенсорний аналіз
36. Поверхневі характеристики текстури
37. Органолептична оцінка якості харчового саломасу (показники, методи, визначення, вади, балова шкала)