

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

Кафедра _____ технології жирів та продуктів бродіння _____
(назва)

КЕЙС ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ 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)

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)

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Спеціалізація 181.01 «Технологія жирів, жирозамінників і ефірних масел»

Дисципліна «Управління якістю, система безпеки та експертиза харчових продуктів Семестр 9»

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №1

1. Дайте визначення терміну «харчовий продукт»
2. Класифікація методів сенсорного аналізу
3. Особливості жирнокислотного складу рідких рослинних олій та їх ідентифікація

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння
_____ протокол № 6 від « 13 » _____ 11 _____ 19 р.

Зав. кафедрою Некрасов П.О. Викладач _____
(прізвище, ініціали) (підпис)

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Спеціалізація 181.01 «Технологія жирів, жирозамінників і ефірних масел»

Дисципліна «Управління якістю, система безпеки та експертиза харчових продуктів Семестр 9»

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №2

1. Дайте визначення терміну «продукт дитячого харчування»
2. Загальна характеристика вітчизняної нормативної бази в галузі сенсорного аналізу
3. Особливості жирнокислотного складу тропічних олій та їх ідентифікація

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння
_____ протокол № 6 від « 13 » _____ 11 _____ 19 р.

Зав. кафедрою Некрасов П.О. Викладач _____
(прізвище, ініціали) (підпис)

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Спеціалізація 181.01 «Технологія жирів, жирозамінників і ефірних масел»

Дисципліна «Управління якістю, система безпеки та експертиза харчових продуктів Семестр 9»

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №3

1. Дайте визначення терміну «харчова добавка»
2. Загальна характеристика міжнародної нормативної бази в галузі сенсорного аналізу
3. Особливості жирнокислотного складу гідрогенізованих (частково або повністю) жирів та їх ідентифікація

Затверджено на засіданні кафедри _____ технології жирів та продуктів бродіння _____
_____ протокол № 6 від « 13 » _____ 11 _____ 19 р.

Зав. кафедрою _____ Некрасов П.О. Викладач _____
(прізвище, ініціали) (підпис)

_____ НТУ «ХП» _____ Форма № 5.09
(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Спеціалізація 181.01 «Технологія жирів, жирозамінників і ефірних масел»

Дисципліна «Управління якістю, система безпеки та експертиза харчових продуктів» Семестр 9

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №4

1. Дайте визначення терміну «біологічно активна добавка»
2. Загальна характеристика розпізнавальних методів органолептичного аналізу
3. Особливості жирнокислотного складу топлених тваринних жирів та їх ідентифікація

Затверджено на засіданні кафедри _____ технології жирів та продуктів бродіння _____
_____ протокол № 6 від « 13 » _____ 11 _____ 19 р.

Зав. кафедрою _____ Некрасов П.О. Викладач _____
(прізвище, ініціали) (підпис)

_____ НТУ «ХП» _____ Форма № 5.09
(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Спеціалізація 181.01 «Технологія жирів, жирозамінників і ефірних масел»

Дисципліна «Управління якістю, система безпеки та експертиза харчових продуктів» Семестр 9

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №5

1. Дайте визначення поняття «безпека харчових продуктів»
2. Загальна характеристика описових методів органолептичного аналізу
3. Особливості жирнокислотного складу стеринової фракції рослинних та тваринних жирів

Затверджено на засіданні кафедри _____ технології жирів та продуктів бродіння
_____ протокол № 6 від « 13 » _____ 11 _____ 19 р.

Зав. кафедрою _____ Некрасов П.О. Викладач _____
(прізвище, ініціали) (підпис)

НТУ «ХП»

Форма № 5.09

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Спеціалізація 181.01 «Технологія жирів, жирозамінників і ефірних масел»

Дисципліна «Управління якістю, система безпеки та експертиза харчових продуктів Семестр 9

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №6

1. Дайте визначення поняття «фальсифікація харчових продуктів»
2. Загальна характеристика балових методів органолептичного аналізу
3. Особливості жирнокислотного складу молочного жиру та його ідентифікація

Затверджено на засіданні кафедри _____ технології жирів та продуктів бродіння
_____ протокол № 6 від « 13 » _____ 11 _____ 19 р.

Зав. кафедрою _____ Некрасов П.О. Викладач _____
(прізвище, ініціали) (підпис)

НТУ «ХП»

Форма № 5.09

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Спеціалізація 181.01 «Технологія жирів, жирозамінників і ефірних масел»

Дисципліна «Управління якістю, система безпеки та експертиза харчових продуктів Семестр 9

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №7

1. Дайте визначення поняття «ідентифікація продовольчих продуктів та продовольчої сировини»

2. Основні завдання для впровадження системи НАССР на виробництві

3. Методи виявлення фальсифікації молочного жиру

Затверджено на засіданні кафедри _____ технології жирів та продуктів бродіння _____
_____ протокол № 6 від « 13 » _____ 11 _____ 19 р.

Зав. кафедрою _____ Некрасов П.О. Викладач _____
(прізвище, ініціали) (підпис)

НТУ «ХП»

Форма № 5.09

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Спеціалізація 181.01 «Технологія жирів, жирозамінників і ефірних масел»

Дисципліна «Управління якістю, система безпеки та експертиза харчових продуктів Семестр 9

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №8

1. Дайте визначення терміну «експертиза»

2. Органолептичні показники якості, які визначають за допомогою зору

3. Методи виявлення фальсифікації соняшникової олії мінеральними оливами

Затверджено на засіданні кафедри _____ технології жирів та продуктів бродіння _____
_____ протокол № 6 від « 13 » _____ 11 _____ 19 р.

Зав. кафедрою _____ Некрасов П.О. Викладач _____
(прізвище, ініціали) (підпис)

НТУ «ХП»

Форма № 5.09

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Спеціалізація 181.01 «Технологія жирів, жирозамінників і ефірних масел»

Дисципліна «Управління якістю, система безпеки та експертиза харчових продуктів Семестр 9

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №9

1. Дайте визначення терміну «товарознавча експертиза»

2. Органолептичні показники якості, яку визначають за допомогою глибокого дотику (натиску)

3. Проблема фальсифікації соняшникової олії курячим жиром

Затверджено на засіданні кафедри _____ технології жирів та продуктів бродіння _____
_____ протокол № 6 від « 13 » _____ 11 _____ 19 р.

Зав. кафедрою _____ Некрасов П.О. Викладач _____
(прізвище, ініціали) (підпис)

НТУ «ХП»

Форма № 5.09

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Спеціалізація 181.01 «Технологія жирів, жирозамінників і ефірних масел»

Дисципліна «Управління якістю, система безпеки та експертиза харчових продуктів» Семестр _____ 9

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №10

1. Дайте визначення терміну «дегустація» та «флейвор»

2. Органолептичні показники якості, які визначають за допомогою нюху

3. Органолептична оцінка якості соняшникової олії (показники, методи, визначення, вади, балова шкала)

Затверджено на засіданні кафедри _____ технології жирів та продуктів бродіння _____
_____ протокол № 6 від « 13 » _____ 11 _____ 19 р.

Зав. кафедрою _____ Некрасов П.О. Викладач _____
(прізвище, ініціали) (підпис)

НТУ «ХП»

Форма № 5.09

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Спеціалізація 181.01 «Технологія жирів, жирозамінників і ефірних масел»

Дисципліна «Управління якістю, система безпеки та експертиза харчових продуктів» Семестр _____ 9

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №11

1. Наведіть тлумачення поняття «сенсорний аналіз»
2. Органолептичні показники якості, які визначають у порожнині роту
3. Органолептична оцінка якості соєвої олії (показники, методи визначення, балова шкала)

Затверджено на засіданні кафедри _____ технології жирів та продуктів бродіння _____
_____ протокол № 6 від « 13 » _____ 11 _____ 19 р.

Зав. кафедрою _____ Некрасов П.О. Викладач _____
(прізвище, ініціали) (підпис)

НТУ «ХП»

Форма № 5.09

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Спеціалізація 181.01 «Технологія жирів, жирозамінників і ефірних масел»

Дисципліна «Управління якістю, система безпеки та експертиза харчових продуктів Семестр 9

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №12

1. Роз'ясніть сутність системи безпеки харчових продуктів (САПР)
2. Органолептичні показники якості, які визначають за допомогою нюху
3. Органолептична оцінка якості соняшникової олії (показники, методи, визначення, вади, балова шкала)

Затверджено на засіданні кафедри _____ технології жирів та продуктів бродіння _____
_____ протокол № 6 від « 13 » _____ 11 _____ 19 р.

Зав. кафедрою _____ Некрасов П.О. Викладач _____
(прізвище, ініціали) (підпис)

НТУ «ХП»

Форма № 5.09

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Спеціалізація 181.01 «Технологія жирів, жирозамінників і ефірних масел»

Дисципліна «Управління якістю, система безпеки та експертиза харчових продуктів Семестр 9

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №13

1. Наведіть перелік фізичних показників, які використовують під час ідентифікації олій та жирів
2. Сутність та значення ацилгліцеринового складу для ідентифікації олій та жирів
3. Органолептична оцінка якості пальмової олії (показники, методи визначення, балова шкала)

Затверджено на засіданні кафедри _____ технології жирів та продуктів бродіння _____
_____ протокол № 6 від « 13 » 11 19 р.

Зав. кафедрою _____ Некрасов П.О. Викладач _____
(прізвище, ініціали) (підпис)

_____ НТУ «ХП» _____ Форма № 5.09
(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Спеціалізація 181.01 «Технологія жирів, жирозамінників і ефірних масел»

Дисципліна «Управління якістю, система безпеки та експертиза харчових продуктів Семестр 9 _____

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №14

1. Наведіть перелік хімічних показників, які використовують під час ідентифікації олій та жирів
2. Сутність та значення складу стеринаової фракції для ідентифікації олій та жирів
3. Органолептична оцінка якості маслинової олії (показники, методи, визначення, вади, балова шкала)

Затверджено на засіданні кафедри _____ технології жирів та продуктів бродіння _____
_____ протокол № 6 від « 13 » 11 19 р.

Зав. кафедрою _____ Некрасов П.О. Викладач _____
(прізвище, ініціали) (підпис)

_____ НТУ «ХП» _____ Форма № 5.09
(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Спеціалізація 181.01 «Технологія жирів, жирозамінників і ефірних масел»

Дисципліна «Управління якістю, система безпеки та експертиза харчових продуктів Семестр 9 _____

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №15

- 1.Роз'ясніть сутність поняття «критичні точки контролю»
- 2.Основні якісні реакції, які використовують для ідентифікації природних та модифікованих жирів
- 3.Органолептична оцінка якості твердих маргаринів (показники, методи визначення, балова шкала)

Затверджено на засіданні кафедри _____ технології жирів та продуктів бродіння
_____ протокол № 6 від « 13 » _____ 11 _____ 19 р.

Зав. кафедрою _____ Некрасов П.О. Викладач _____
(прізвище, ініціали) (підпис)

НТУ «ХП»

Форма № 5.09

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Спеціалізація 181.01 «Технологія жирів, жирозамінників і ефірних масел»

Дисципліна «Управління якістю, система безпеки та експертиза харчових продуктів» Семестр _____ 9

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №16

- 1.Роз'ясніть природу та фактори візуальних відчуттів
- 2.Вади товарознавчої експертизи
- 3.Органолептична оцінка якості м'яких маргаринів (показники, методи, визначення, вади, балова шкала)

Затверджено на засіданні кафедри _____ технології жирів та продуктів бродіння
_____ протокол № 6 від « 13 » _____ 11 _____ 19 р.

Зав. кафедрою _____ Некрасов П.О. Викладач _____
(прізвище, ініціали) (підпис)

НТУ «ХП»

Форма № 5.09

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Спеціалізація 181.01 «Технологія жирів, жирозамінників і ефірних масел»

Дисципліна «Управління якістю, система безпеки та експертиза харчових продуктів» Семестр _____ 9

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №17

- 1.Роз'ясніть природу та фактори нюхових та смакових відчуттів
- 2.Дегустація як різновид якісної експертизи
- 3.Органолептична оцінка якості спредів (показники, методи визначення, балова шкала)

Затверджено на засіданні кафедри _____ технології жирів та продуктів бродіння _____
_____ протокол № 6 від « 13 » _____ 11 _____ 19 р.

Зав. кафедрою _____ Некрасов П.О. Викладач _____
(прізвище, ініціали) (підпис)

НТУ «ХП»

Форма № 5.09

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Спеціалізація 181.01 «Технологія жирів, жирозамінників і ефірних масел»

Дисципліна «Управління якістю, система безпеки та експертиза харчових продуктів Семестр _____ 9 _____

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №18

- 1.Роз'ясніть природу та фактори доточних та інших сенсорних відчуттів
- 2.Механічні характеристики текстури
- 3.Органолептична оцінка якості майонезів (показники, методи, визначення, вади, балова шкала)

Затверджено на засіданні кафедри _____ технології жирів та продуктів бродіння _____
_____ протокол № 6 від « 13 » _____ 11 _____ 19 р.

Зав. кафедрою _____ Некрасов П.О. Викладач _____
(прізвище, ініціали) (підпис)

НТУ «ХП»

Форма № 5.09

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Спеціалізація 181.01 «Технологія жирів, жирозамінників і ефірних масел»

Дисципліна «Управління якістю, система безпеки та експертиза харчових продуктів Семестр _____ 9 _____

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №19

- 1.Розкрийте сутність поняття «текстура харчового продукта»
- 2.Геометричні характеристики текстури
- 3.Органолептична оцінка якості салатних соусів (показники, методи визначення, балова шкала)

Затверджено на засіданні кафедри _____ технології жирів та продуктів бродіння
_____ протокол № 6 від « 13 » _____ 11 19 р.

Зав. кафедрою _____ Некрасов П.О. Викладач _____
(прізвище, ініціали) (підпис)

НТУ «ХП»

Форма № 5.09

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Спеціалізація 181.01 «Технологія жирів, жирозамінників і ефірних масел»

Дисципліна «Управління якістю, система безпеки та експертиза харчових продуктів Семестр 9

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №20

- 1.Наведіть перелік проблем, які вирішує сенсорний аналіз
- 2.Поверхневі характеристики текстури
- 3.Органолептична оцінка якості харчового саломасу (показники, методи, визначення, вади, балова шкала)

Затверджено на засіданні кафедри _____ технології жирів та продуктів бродіння
_____ протокол № 6 від « 13 » _____ 11 19 р.

Зав. кафедрою _____ Некрасов П.О. Викладач _____
(прізвище, ініціали) (підпис)