

Одеська національна академія харчових технологій

Напрямок підготовки 6.051701

Семестр 6

Навчальний предмет Науково-практичні основи виробництва харчової продукції оздоровчої дії

Екзаменаційний білет № 1

- 1.Що є об'єктами дослідження у ветеринарно-санітарній експертизі?
- 2.Які природні компоненти їжі проявляють небезпечну дію?
- 3.Метод визначення масової частки нітритів.

Протокол №____ від _____ 2014 року

Лектор

доц. Дідух Г.В.

Завідувач кафедри ТР і ОХ

проф. Тележенко Л.М.

Одеська національна академія харчових технологій

Напрямок підготовки 6.051701 Семестр 6

Навчальний предмет Науково-практичні основи виробництва харчової продукції оздоровчої дії

Екзаменаційний білет № 2

1. Назвіть основні складові системи НАССР?
2. Назвіть шляхи усунення впливу природних компонентів з небезпечною дією?
3. Що таке молярність (нормальність) реактиву?

Протокол №____ від _____ 2014 року

Лектор

доц. Дідух Г.В.

Завідувач кафедри ТР і ОХ

проф. Тележенко Л.М.

Одеська національна академія харчових технологій

Напрямок підготовки 6.051701 Семестр 6

Навчальний предмет Науково-практичні основи виробництва харчової продукції оздоровчої дії

Екзаменаційний білет № 3

1. Які засоби застосовують при розробці безпечних харчових продуктів?
2. Назвіть джерела забруднення харчових продуктів важкими металами?
3. Приготування реактиву з фіксаналу.

Протокол № _____ від _____ 2014 року

Лектор

доц. Дідух Г.В.

Завідувач кафедри ТР і ОХ

проф. Тележенко Л.М.

Одеська національна академія харчових технологій

Напрямок підготовки 6.051701 Семестр 6

Навчальний предмет Науково-практичні основи виробництва харчової продукції оздоровчої дії

Екзаменаційний білет № 4

1. Назвіть шляхи забруднення продуктів радіонуклідами?
2. Що таке пестициди і для чого їх використовують?
3. Побудова калібрувального графіку для визначення нітритів.

Протокол № _____ від _____ 2014 року

Лектор

доц. Дідух Г.В.

Завідувач кафедри ТР і ОХ

проф. Тележенко Л.М.

Одеська національна академія харчових технологій

Напрямок підготовки 6.051701 Семестр 6

Навчальний предмет Науково-практичні основи виробництва харчової продукції оздоровчої дії

Екзаменаційний білет № 5

1. Які заходи застосовують для усунення впливу пестицидів?
2. Що таке мікотоксини та афлотоксини?
3. Розрахунок масової частки нітритів.

Протокол № _____ від _____ 2014 року

Лектор

доц. Дідух Г.В.

Завідувач кафедри ТР і ОХ

проф. Тележенко Л.М.

Одеська національна академія харчових технологій

Напрямок підготовки 6.051701 Семестр 6

Навчальний предмет Науково-практичні основи виробництва харчової продукції оздоровчої дії

Екзаменаційний білет № 6

1. Як застосовують плісняву у нових технологіях?
2. Які задачі вирішуються використанням полімерних упаковок?
3. Визначення нітритів у харчовій сировині.

Протокол №_____ від _____ 2014 року

Лектор

доц. Дідух Г.В.

Завідувач кафедри ТР і ОХ

проф. Тележенко Л.М.

Одеська національна академія харчових технологій

Напрямок підготовки 6.051701 Семестр 6

Навчальний предмет Науково-практичні основи виробництва харчової продукції оздоровчої дії

Екзаменаційний білет № 7

1. Яким вимогам повинна відповідати упаковка з точки зору екології?
2. Які мікроорганізми відносяться до санітарно-показових?
3. Метод визначення пестицидів у харчових продуктах.

Протокол №_____ від _____ 2014 року

Лектор

доц. Дідух Г.В.

Завідувач кафедри ТР і ОХ

проф. Тележенко Л.М.

Одеська національна академія харчових технологій

Напрямок підготовки 6.051701 Семестр 6

Навчальний предмет Науково-практичні основи виробництва харчової продукції оздоровчої дії

Екзаменаційний білет № 8

1. Які засоби застосовують для запобігання вживання в їжу мікотоксинів?

- 2.Що таке пестициди і для чого їх використовують?
3. Експрес метод визначення масової частки сухих речовин.

Протокол №____ від _____ 2014 року

Лектор доц. Дідух Г.В.
Завідувач кафедри ТР і ОХ проф. Тележенко Л.М.

Одеська національна академія харчових технологій

Напрямок підготовки 6.051701 Семестр 6

Навчальний предмет Науково-практичні основи виробництва харчової продукції оздоровчої дії

Екзаменаційний білет № 9

1. Яким вимогам повинна відповідати упаковка з точки зору екології?
2. Що є кінцевим результатом роботи експертів?
3. Визначення масової частки сухих речовин рефрактометричним методом.

Протокол №____ від _____ 2014 року

Лектор доц. Дідух Г.В.
Завідувач кафедри ТР і ОХ проф. Тележенко Л.М.

Одеська національна академія харчових технологій

Напрямок підготовки 6.051701 Семестр 6

Навчальний предмет Науково-практичні основи виробництва харчової продукції оздоровчої дії

Екзаменаційний білет № 10

- 1.Які є основні джерела опромінення людини?

2. Які елементи контролюються ФАО/ВООЗ у продуктах харчування?

3. Сутність методу визначення масової частки нітритів.

Протокол №_____ від _____ 2014 року

Лектор

доц. Дідух Г.В.

Завідувач кафедри ТР і ОХ

проф. Тележенко Л.М.

Одеська національна академія харчових технологій

Напрямок підготовки 6.051701 Семестр 6

Навчальний предмет Науково-практичні основи виробництва харчової продукції оздоровчої дії

Екзаменаційний білет № 11

1. Яка сировина вважається умовно придатною до вживання?

2. Які симптоми викликає миш'як в організмі людини?

3. Метод визначення масової частки консервантів.

Протокол №_____ від _____ 2014 року

Лектор

доц. Дідух Г.В.

Завідувач кафедри ТР і ОХ

проф. Тележенко Л.М.

Одеська національна академія харчових технологій

Напрямок підготовки 6.051701 Семестр 6

Навчальний предмет Науково-практичні основи виробництва харчової продукції оздоровчої дії

Екзаменаційний білет № 12

1. Які документи встановлюють норми радіаційної безпеки?

2. Наведіть приклад вмісту найпоширеніших пестицидів у продуктах?

3. Як будується калібрувальний графік визначення концентрації нітритів?

Протокол № _____ від _____ 2014 року

Лектор

доц. Дідух Г.В.

Завідувач кафедри ТР і ОХ

проф. Тележенко Л.М.

Одеська національна академія харчових технологій

Напрямок підготовки 6.051701 Семестр 6

Навчальний предмет Науково-практичні основи виробництва харчової продукції оздоровчої дії

Екзаменаційний білет № 13

1. Що таке мікотоксини та афлотоксини?

2. Які сполуки застосовуються при виробництві полімерних матеріалів?

3. Що таке градус кислотності?

Протокол № _____ від _____ 2014 року

Лектор

доц. Дідух Г.В.

Завідувач кафедри ТР і ОХ

проф. Тележенко Л.М.

Одеська національна академія харчових технологій

Напрямок підготовки 6.051701 Семестр 6

Навчальний предмет Науково-практичні основи виробництва харчової продукції оздоровчої дії

Екзаменаційний білет № 14

1. В яких галузях народного господарства застосовується експертиза?

2. Які фактори впливають на якість і збереження харчових продуктів?

3. Як побудувати калібрувальний графік для визначення концентрації свинцю?

Протокол №_____ від _____ 2014 року

Лектор

доц. Дідух Г.В.

Завідувач кафедри ТР і ОХ

проф. Тележенко Л.М.

Одеська національна академія харчових технологій

Напрямок підготовки 6.051701 Семестр 6

Навчальний предмет Науково-практичні основи виробництва харчової продукції оздоровчої дії

Екзаменаційний білет № 15

1. Дайте класифікацію експертиз?

2. Назвіть шляхи надходження азотовмісних речовин в організм людини?

3. Розрахунок кількості масової частки свинцю?

Протокол №_____ від _____ 2014 року

Лектор

доц. Дідух Г.В.

Завідувач кафедри ТР і ОХ

проф. Тележенко Л.М.

Одеська національна академія харчових технологій

Напрямок підготовки 6.051701 Семестр 6

Навчальний предмет Науково-практичні основи виробництва харчової продукції оздоровчої дії

Екзаменаційний білет № 16

1. Які документи встановлюють норми радіаційної безпеки?
2. Що є метою проведення ветеринарно-санітарної експертизи?
3. Принцип роботи фотоелектрокалориметра.

Протокол №_____ від _____ 2014 року

Лектор

доц. Дідух Г.В.

Завідувач кафедри ТР і ОХ

проф. Тележенко Л.М.

Одеська національна академія харчових технологій

Напрямок підготовки 6.051701 Семестр 6

Навчальний предмет Науково-практичні основи виробництва харчової продукції оздоровчої дії

Екзаменаційний білет № 17

1. За яким принципом класифікують пестициди?
2. Які засоби застосовують для запобігання вживання в їжу мікотоксинів?
3. На чому заснований метод визначення активної кислотності харчової продукції?

Протокол №_____ від _____ 2014 року

Лектор

доц. Дідух Г.В.

Завідувач кафедри ТР і ОХ

проф. Тележенко Л.М.

Одеська національна академія харчових технологій

Напрямок підготовки 6.051701 Семестр 6

Навчальний предмет Науково-практичні основи виробництва харчової продукції оздоровчої дії

Екзаменаційний білет № 18

1. В яких галузях промисловості ще застосовуються полімерні матеріали?
2. Які організації уповноважені проводити експертизу?
3. Сутність методу визначення титрованої кислотності.

Протокол № ____ від _____ 2014 року

Лектор

доц. Дідух Г.В.

Завідувач кафедри ТР і ОХ

проф. Тележенко Л.М.

Одеська національна академія харчових технологій

Напрямок підготовки 6.051701 Семестр 6

Навчальний предмет Науково-практичні основи виробництва харчової продукції оздоровчої дії

Екзаменаційний білет № 19

1. Що є об'єктами дослідження у ветеринарно-санітарній експертизі?
2. Назвіть основні складові системи НАССР?
3. Періодичність контролю сировини на наявність пестицидів.

Протокол № ____ від _____ 2014 року

Лектор

доц. Дідух Г.В.

Завідувач кафедри ТР і ОХ

проф. Тележенко Л.М.