

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

Кафедра технології жирів та продуктів бродіння
(назва)

Розробник: Д.В. Матюхов

(підпис) (ініціали та прізвище)

« 25 » червня 2019 р.

КЕЙС ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ ЗНАТЬ ДИСЦИПЛІНИ

Інформаційні технології в харчовій галузі

(назва навчальної дисципліни)

рівень вищої освіти перший
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»
181-02 «Технології продуктів бродіння і виноробства»
(шифр і назва)

вид дисципліни професійна підготовка
(загальна підготовка / професійна підготовка)

форма навчання денна
(денна / заочна)

Харків – 2019 рік

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 6

Навчальний предмет Інформаційні технології в харчовій галузі

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №1

1. Що таке інформаційні технології? Які саме інформаційні технології можуть служити ефективним інструментом у рамках галузі?

2 Структура й основні правила складання зони назви й відомостей про відповідальність БО джерела..

3. Локальні текстові бази даних . Їх створення та робота з ними.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння
протокол №17 від “_21_” _____ 06_____ 2019 р.

Зав. кафедрою П.О.Некрасов Екзаменатор Д.В. Матюхов
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 6

Навчальний предмет Інформаційні технології в харчовій галузі

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №2

1. Огляд можливостей безкоштовних хмарних сервісів

2. Поняття: Джерело, Публікація, Документ, Література. Взаємовідношення між ними. Зокрема - механізм публікації і його альтернативи.

3. Можливості та переваги САПР для створення технологічних схем харчових виробництв

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння
протокол №17 від “_21_” _____ 06_____ 2019 р.

Зав. кафедрою П.О.Некрасов Екзаменатор Д.В. Матюхов
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 6

Навчальний предмет Інформаційні технології в харчовій галузі

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №3

1. Реферування й анотування документа. Відмінність між цими поняттями й основні правила.

2. Хмарні технології аас. Їх основна ідея, походження, різновиди. Приклади їх використання.

3. Можливості та переваги САПР для 3D-моделювання в галузі проектування харчових виробництв

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння

протокол №17

від “_21_” _____06_____ 2019 р.

Зав. кафедрою П.О.Некрасов Екзаменатор Д.В. Матюхов

(підпис) (прізвище, ініціали)

(підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 6

Навчальний предмет Інформаційні технології в харчовій галузі

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №4

1. Структура Бібліографічного опису. Запропонована пунктуація й правила її застосування.

2. Огляд можливостей програми Citavi

3. Основні принципи передачі даних між програмами Microsoft Office

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння

протокол №17

від “_21_” _____06_____ 2019 р.

Зав. кафедрою П.О.Некрасов Екзаменатор Д.В. Матюхов

(підпис) (прізвище, ініціали)

(підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 6

Навчальний предмет Інформаційні технології в харчовій галузі

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №5

1. Практичні особливості електронних форматів файлів для технічної літератури.

2. Що таке технологія? Класифікація технологій. Структура й проблематика терміна.

3. Можливості створення схем в пакеті Microsoft Visio

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння
протокол №17 від "21" 06 2019 р.

Зав. кафедрою П.О.Некрасов Екзаменатор Д.В. Матюхов
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 6

Навчальний предмет Інформаційні технології в харчовій галузі

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №6

1. Відносини поняття "знання" і "інформація".

2. Розробка баз даних для різних видів документації й використання їх для розв'язку типових інженерних завдань. Поняття Банку даних і Бази даних. Класифікація баз даних.

3. Сучасні сервіси для створення бібліографічних переліків

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння
протокол №17 від "21" 06 2019 р.

Зав. кафедрою П.О.Некрасов Екзаменатор Д.В. Матюхов
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 6

Навчальний предмет Інформаційні технології в харчовій галузі

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №7

1. Галузеві особливості змісту літератури професійного призначення.

2. Основні ознаки (правила складання) функціональної технологічної схеми

3. Принципи коректного цифрування літературних джерел

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння

протокол №17

від "21" _____ 06 _____ 2019 р.

Зав. кафедрою П.О.Некрасов Екзаменатор Д.В. Матюхов

(підпис) (прізвище, ініціали)

(підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 6

Навчальний предмет Інформаційні технології в харчовій галузі

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №8

1. Структура й основні правила складання зони вихідних даних БО джерела.

2. Основні сучасні недоліки та проблеми в системі вітчизняної інженерної освіти й методи їх виправлення засобами ІТ

3. Використання макросів у роботі з текстовими документами, для їх пакетного редагування тощо

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння

протокол №17

від "21" _____ 06 _____ 2019 р.

Зав. кафедрою П.О.Некрасов Екзаменатор Д.В. Матюхов

(підпис) (прізвище, ініціали)

(підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 6

Навчальний предмет Інформаційні технології в харчовій галузі

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №9

1. Прикладні програми, які використовуються для забезпечення документообігу в галузі.
2. Класифікація джерел інформації з основного їхнього призначення.
3. Програмне забезпечення для обробки результатів експериментів

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння

протокол №17 від “_21_“ _____ 06 _____ 2019 р.

Зав. кафедрою П.О.Некрасов Екзаменатор Д.В. Матюхов

(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 6

Навчальний предмет Інформаційні технології в харчовій галузі

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №10

1. Види технологічних схем у професійній літературі і їх призначення у зв'язку з їхніми особливостями.
2. Структура й основні правила складання зони фізичного опису БО джерела.
3. Програмне забезпечення для планування експериментів

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння

протокол №17 від “_21_“ _____ 06 _____ 2019 р.

Зав. кафедрою П.О.Некрасов Екзаменатор Д.В. Матюхов

(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 6

Навчальний предмет Інформаційні технології в харчовій галузі

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №11

1. Основні ознаки (правила складання) апаратурної технологічної схеми

2. Суть індексування документа. Індекси цитування. Їхнє коректне й некоректне трактування.

3. Створення користувальницьких палітр в програмі AutoDesk AutoCad.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння

протокол №17

від

“_21_“

_____06_____

2019 р.

Зав. кафедрою П.О.Некрасов Екзаменатор Д.В. Матюхов

(підпис) (прізвище, ініціали)

(підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 6

Навчальний предмет Інформаційні технології в харчовій галузі

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №12

1. Технологія пошуку літератури й основні приймання роботи з нею.

2. Поняття: Бібліографічне посилання, Бібліографічний опис, Бібліографічний список, Бібліографічний запис. Взаємини між цими поняттями.

3. Створення динамічних блоків в AutoDesk AutoCad

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння

протокол №17

від

“_21_“

_____06_____

2019 р.

Зав. кафедрою П.О.Некрасов Екзаменатор Д.В. Матюхов

(підпис) (прізвище, ініціали)

(підпис) (прізвище, ініціали)