

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

Кафедра _____ технології жирів та продуктів бродіння
(назва)

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Завідувач кафедри _____ технології жирів та продуктів бродіння
(назва кафедри)

_____ проф. Некрасов П.О.
(підпис) (прізвище та ініціали)
« _____ » _____ 20__ року

КЕЙС КОМПЛЕКСНИХ КОНТРОЛЬНИХ РОБІТ З ДИСЦИПЛІНИ

«Вступ до спеціальності »

(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)

освітня програма _____ Технології жирів, продуктів бродіння і виноробства
(назва)

вид дисципліни _____ професійна підготовка
(загальна підготовка / професійна підготовка)

форма навчання _____ денна
(денна / заочна)

Харків – 2019 рік

ЛИСТ ЗАТВЕРДЖЕННЯ

Кейс комплексних контрольних робіт
з навчальної дисципліни

«Вступ до спеціальності»
(назва дисципліни)

Розробник:

доцент кафедри технології жирів
та продуктів бродіння,
кандидат технічних наук
(посада, науковий ступінь та вчене звання)

(підпис)

А.О. Демидова
(ініціали та прізвище)

Кейс комплексних контрольних робіт розглянуто та затверджено на засіданні
кафедри

_____ технології жирів та продуктів бродіння _____
(назва кафедри)

Протокол від « ____ » _____ 20 ____ року № _____

Завідувач кафедри технології жирів
та продуктів бродіння
(назва кафедри)

(підпис)

проф. Некрасов П.О.
(ініціали та прізвище)

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни _____ Вступ до спеціальності «Харчові технології»
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Основні галузі харчової промисловості.
2. Основи технології пива.
3. Різновиди олій, особливості їх складу.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни _____ Вступ до спеціальності «Харчові технології»

(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Що таке університет. З яких елементів складається його структура.

2. Історія НТУ «ХП».

3. Економічний стан харчової промисловості України.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни _____ Вступ до спеціальності «Харчові технології»
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Які рівні акредитації внз Ви знаєте. Чим вони відрізняються?
2. Історія кафедри технології жирів та продуктів бродіння.
3. Основні види продукції молочної промисловості.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

Кутовий штамп
НТУ «ХП»

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни _____ Вступ до спеціальності «Харчові технології»
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Що таке кафедра? Чим вона займається?
2. Класифікація лікєро-горілочаних виробів
3. Основні види продукції м'ясної промисловості.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

Кутовий штамп
НТУ «ХП»

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни _____ Вступ до спеціальності «Харчові технології»

(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____

(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Що входить в робочі обов'язки технолога на харчових виробництвах?
2. Структура вищої освіти.
3. Основні види продукції кондитерської промисловості

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни _____ Вступ до спеціальності «Харчові технології»
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Що входить в робочі обов'язки завідувача лабораторією на харчових виробництвах?
2. Основні види продукції виробництва напоїв.
3. Ліпіди, класифікація.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни _____ Вступ до спеціальності «Харчові технології»
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Які освітньо-кваліфікаційні та освітньо-наукові рівні Ви можете назвати?
2. Яку продукцію випускає олійно-жирова промисловість України?
3. Будова тригліцеридів, основні поняття про жири.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни _____ Вступ до спеціальності «Харчові технології»
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Охарактеризуйте освітньо-кваліфікаційний рівень «бакалавр».
2. Різновиди олій, особливості їх складу.
3. Світовий ринок олій.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни _____ Вступ до спеціальності «Харчові технології»
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Які виробництва відносяться до галузі економічної діяльності «Виробництво жирів»?
2. Які робочі обов'язки технолога Ви можете назвати?
3. Технологія видобування олій.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни _____ Вступ до спеціальності «Харчові технології»
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Які виробництва відносяться до галузі економічної діяльності «Виробництво напоїв»?
2. Основні модулі рафінації олій.
3. Основи технології горілок.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни _____ Вступ до спеціальності «Харчові технології»
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Права студентів.
2. Про професію, кваліфікацію, спеціальність.
3. Стадія вінтеризації.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни _____ Вступ до спеціальності «Харчові технології»
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Основні галузі харчової промисловості.
2. Основні напрями роботи спеціаліста харчової промисловості.
3. Різновиди безалкогольних напоїв.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис