

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

Кафедра _____ технології жирів та продуктів бродіння _____
(назва)

КЕЙС ПОТОЧНОГО КОНТРОЛЮ ЗНАТЬ №1 ДИСЦИПЛІНИ

Вступ до спеціальності «Харчові технології»

(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 «Технологія продуктів бродіння і виноробства» _____
(шифр і назва)

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

форма навчання _____ денна _____
(денна / заочна)

Розробник:

доцент кафедри технології жирів

та продуктів бродіння,

кандидат технічних наук

(посада, науковий ступінь та вчене звання)

(підпис)

А.О. Демидова

(ініціали та прізвище)

Харків – 2017 рік

1. Що таке університет. З яких елементів складається його структура.
2. Історія НТУ «ХП».
3. Які рівні акредитації внз Ви знаєте. Чим вони відрізняються?
4. Історія кафедри технології жирів та продуктів бродіння.
5. Що таке кафедра? Чим вона займається?
6. Що входить в робочі обов'язки технолога на харчових виробництвах?
7. Структура вищої освіти.
8. Що входить в робочі обов'язки завідувача лабораторією на харчових виробництвах?
9. Які освітньо-кваліфікаційні та освітньо-наукові рівні Ви можете назвати?
10. Яку продукцію випускає олійно-жирова промисловість України?
11. Охарактеризуйте освітньо-кваліфікаційний рівень «бакалавр».
12. Які виробництва відносяться до галузі економічної діяльності «Виробництво жирів»?
13. Які робочі обов'язки технолога Ви можете назвати?
14. Які виробництва відносяться до галузі економічної діяльності «Виробництво напоїв»?
15. Права студентів.
16. Про професію, кваліфікацію, спеціальність.
17. Обов'язки студентів.
18. Професійні обов'язки спеціаліста харчової промисловості.
19. Основні галузі харчової промисловості.
20. Основні напрями роботи спеціаліста харчової промисловості.