

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

Кафедра \_\_\_\_\_ технології жирів та продуктів бродіння \_\_\_\_\_  
(назва)

**КЕЙС ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ 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)

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 – 2019 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.
21. Основні галузі харчової промисловості.
22. Економічний стан харчової промисловості України.
23. Основні види продукції молочної промисловості.
24. Основні види продукції м'ясної промисловості.
25. Основні види продукції кондитерської промисловості.
26. Основні види продукції олійно-жирової промисловості.
27. Основні види продукції виробництва напоїв.
28. Ліпіди, класифікація.

- 29.** Будова тригліцеридів, основні поняття про жири.
- 30.** Різновиди олій, особливості їх складу.
- 31.** Світовий ринок олій.
- 32.** Технологія видобування олій.
- 33.** Пресування.
- 34.** Екстракція.
- 35.** Основні модулі рафінації олій.
- 36.** Стадія гідратації.
- 37.** Стадія нейтралізації.
- 38.** Стадія адсорбційного очищення.
- 39.** Стадія вінтеризації.
- 40.** Стадія дезодорації.
- 41.** Різновиди безалкогольних напоїв.
- 42.** Різновиди алкогольних напоїв.
- 43.** Основи технології спирту.
- 44.** Асортимент лікєро-горілочаних виробів, їх класифікація.
- 45.** Основи технології горілок.
- 46.** Загальна технологія вина.
- 47.** Основи технології червоних вин.
- 48.** Етапи виробництва шампанського.
- 49.** Основи технології солоду.
- 50.** Основи технології пива.