

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПЛКИ  
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»

Приймальна комісія

ЗАТВЕРДЖУЮ

Ректор університету

д.і.н., професор \_\_\_\_\_ О.О. Нестуля

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2016 р.

**ПРОГРАМА**  
**фахових вступних випробувань**

для вступу на 3 курс (з нормативним терміном навчання)  
за ступенем «Бакалавр»  
на базі освітньо-кваліфікаційного рівня «Молодший спеціаліст»

Напрямок підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія»  
за програмою професійного спрямування  
«Технології зберігання, консервування та переробки м'яса»

**Рекомендовано до затвердження**  
на засіданні приймальної комісії  
протокол № 59 від «23» грудня 2016 р.  
Відповідальний секретар  
приймальної комісії  
\_\_\_\_\_ О.С.Куцевол

Полтава 2016

Упорядники: Хомич Г.П., професор кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, д.т.н., професор;  
Олійник Л.Б. доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, к.т.н.

Рецензенти: Ткач Н.І., доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, к.т.н.

Розглянуто на засіданні кафедри  
технологій харчових виробництв і  
ресторанного господарства  
від 21.12.16 р.

протокол № 5 А

Зав. кафедри \_\_\_\_\_ проф. Хомич Г. П.

## **Зміст**

|  |   |
|--|---|
| 1. Пояснювальна записка.....                                 | 4 |
| 2. Перелік питань, що виносяться на вступне випробування.... | 5 |
| 3. Критерії оцінювання.....                                  | 7 |
| 4. Список рекомендованої літератури.....                     | 8 |

## Пояснювальна записка

Освітньо-професійною програмою підготовки бакалавра за напрямом підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» за програмою професійного спрямування 6.051701 «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» передбачається вступне фахове випробування з абітурієнтами, випускниками технікумів, коледжів, вищих професійно-технічних училищ при вступі на навчання за ступенем «Бакалавр» за напрямом підготовки «Харчові технології та інженерія».

Перелік питань для проведення іспиту базується на навчальному матеріалі фундаментальних та спеціальних дисциплін.

**Мета фахових вступних випробувань.** Вступ на навчання за ступенем «Бакалавр» полягає у визначенні рівня підготовленості вступників, які бажають навчатись у Полтавському університеті економіки і торгівлі за напрямом підготовки «Харчові технології та інженерія».

**Вимоги до здібностей і підготовленості абітурієнтів.** Для успішного засвоєння освітньо-професійної програми «Бакалавра» абітурієнти повинні мати здібності до володіння знаннями, уміннями і навичками в галузі природничонаукових, загальноекономічних та спеціально-економічних наук.

**Характеристика змісту програми.** Програма фахових вступних випробувань спирається на освітньо-кваліфікаційну програму підготовки молодшого спеціаліста зі спеціальності (або галузі) та одночасно відбиває вимоги ОКХ і ОПП «Бакалавр» визначених у галузевих стандартах вищої освіти даних освітньо-кваліфікаційних рівнів.

Порядок проведення фахових вступних випробувань визначається Положенням про приймальну комісію ПУЕТ та Положенням про предметні екзаменаційні та фахові атестаційні комісії з проведення вступних випробувань.

## **Перелік питань, що виносяться на вступне випробування**

1. Класифікація виробництв харчової промисловості.
2. Види харчової продукції.
3. Асортимент продукції харчової промисловості.
4. Загальні стадії (технологічні операції) харчових виробництв.
5. Апаратурне оснащення основних стадій харчових виробництв.
6. Хімічний склад і харчова цінність борошна.
7. Сировина, технологія виробництва борошна.
8. Асортимент та характеристика круп'яних виробів.
9. Сировина, технологія виробництва круп.
10. Асортимент та характеристика хлібобулочних виробів.
11. Способи та технологічні режими приготування тіста.
12. Характеристика сировини для виробництва хліба.
13. Режими випікання хліба.
14. Класифікація та характеристика борошняних кондитерських виробів.
15. Сировина, технологія виробництва печива.
16. Сировина, технологія виробництва тістечок та тортів.
17. Сировина та технологія виробництва крохмалів.
18. Сировина та технологія виробництва цукру-піску.
19. Сировина та технологія виробництва карамелі.
20. Асортимент та характеристика пива.
21. Сировина та технологія виробництва пива.
22. Асортимент та характеристика безалкогольних напоїв.
23. Сировина та технологія виробництва безалкогольних напоїв.
24. Асортимент та характеристика алкогольних напоїв.
25. Сировина та технологія виробництва алкогольних напоїв.
26. Хімічний склад і харчова цінність молочних продуктів.
27. Вимоги до якості молока.
28. Товарна обробка молока.
29. Технологія кисломолочних продуктів.
30. Асортимент та характеристика кисломолочних продуктів.
31. Технологія вершкового масла.
32. Асортимент та характеристика вершкового масла.
33. Технологія виробництва сирів.
34. Асортимент сичужних сирів.
35. Асортимент кисломолочних сирів.
36. Хімічний склад і харчова цінність м'ясних продуктів.
37. Первинна переробка тварин.

38. Класифікація субпродуктів.
39. Класифікація м'яса (по виду, способу обробки, вгодованості, термічному стану).
40. Холодильна обробка та зберігання м'яса.
41. Класифікація та асортимент ковбасних виробів.
42. Характеристика сировини для виробництва ковбасних виробів.
43. Технологія виготовлення ковбас.
44. Умови і термін зберігання ковбасних виробів.
45. Класифікація та характеристика м'ясних солоно-копчених виробів.
46. Класифікація і асортимент м'ясних напівфабрикатів.
47. Технологія виробництва м'ясних напівфабрикатів.
48. Класифікація і асортимент м'ясних консервів.
49. Поняття про стерилізацію консервів.
50. Характеристика тари для м'ясних консервів.

## Критерії оцінювання знань

Оцінювання знань абітурієнтів проводиться за 100-бальною шкалою. При цьому використовуються такі критерії:

|                              |  |
|------------------------------|--|
| 90-100 (відмінно)            | абітурієнт дав правильну, вичерпну відповідь на поставлене питання, продемонстрував глибокі знання понятійного апарату і літературних джерел, уміння аргументувати власне ставлення до відповідних категорій, залежностей, явищ. |
| 82-89 (дуже добре)           | абітурієнт у цілому відповів на поставлене запитання, але не зміг переконливо аргументувати власну відповідь, помилився у використанні понятійного апарату, припустив несуттєву помилку у відповіді.                             |
| 74-81 (добре)                | абітурієнт отримує за правильну відповідь з двома-трьома суттєвими помилками.  |
| 64-73 (задовільно-непогано)  | абітурієнт дав неповну відповідь на запитання, ухилився від аргументації, показав задовільні знання літературних джерел.   |
| 60-63 (задовільно достатньо) | абітурієнт має неповне знання програмного матеріалу, але отримані знання відповідають мінімальним критеріям оцінювання.  |
| 0-59 (незадовільно)          | абітурієнт дав неправильну відповідь, показав незадовільні знання понятійного апарату і спеціальної літератури, ухилився від аргументації чи взагалі не відповів.  |

Екзаменаційний білет містить 3 теоретичних питання.

## Список рекомендованої літератури

1. Віннікова Л.Г. Теорія і практика переробки м'яса. – Ізмаїл: СМІЛ, 2000–171с.
2. Власенко В.В.,Середа Л.П.,Бандура В.М. Технологія переробки птиці.- Вінниця, 1997.-210 с.
3. Клименко М.М. , Пасічний В.М., Масліков М.М. Технологія м'яса та м'ясних продуктів / За редакцією Клименко М.М./ К.: Вища школа, 2006. – 635 с.
4. Технология молока и молочных продуктов/ Твердохлеб Г.В., Диланян З.Х., Чекуляева Л.В., Шилер Г.Г. – М.: ВО «Агропромиздат», 1991. – 463 с.
5. Егоров Г.А., Петренко Т.П. Технология муки крупы. – М.: Издат. комплекс МГУПП, 1999. – 336 с.
6. Драгилев А.И., Маршалкин Г.А. Основы кондитерського производства. – М.: Колос, 1999. – 448 с.