

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»

Приймальна комісія

ЗАТВЕРДЖУЮ

Ректор університету

д.і.н., професор _____ О.О. Нестуля

«___» _____ 2018 р.

ПРОГРАМА
фахових випробувань

для вступу на навчання

за ступенем «Магістр»

Спеціальність 181 "Харчові технології"

Освітня програма «Технології зберігання, консервування
та переробки м'яса»

Рекомендовано до затвердження

на засіданні приймальної комісії

протокол № _____ від _____ (не вказувати)

Відповідальний секретар

приймальної комісії

_____ О.С. Куцевол

Упорядники: Хомич Г.П., зав. 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: Будник Н.В., доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, к.т.н.

Розглянуто на засіданні кафедри
технологій харчових виробництв і
ресторанного господарства
27.02.2018 р. протокол № 7

Зав. кафедри _____ Г.П. Хомич

Зміст

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

Пояснювальна записка

Освітньо-професійною програмою підготовки магістрів спеціальності 181 «Харчові технології» освітньої програми «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» при вступі на навчання за освітньо-кваліфікаційним рівнем для випускників, що мають диплом «бакалавра» з галузі знань 18 «Виробництво та технології», передбачається складання вступного іспиту.

Перелік питань для підготовки до іспиту базується на навчальному матеріалі фундаментальних та спеціальних дисциплін, що вивчались за освітньо-кваліфікаційним рівнем «бакалавр».

Мета фахових вступних випробувань. Вступ на навчання за ступенем «магістр» спеціальністю 181 «Харчові технології» освітньої програми «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» полягає у визначенні рівня підготовленості вступників, які бажають навчатись у Полтавському університеті економіки і торгівлі за освітньою програмою «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса».

Вимоги до здібностей і підготовленості абітурієнтів. Для успішного засвоєння освітньої програми ступеня магістра абітурієнти повинні мати базову вищу освіту та здібності до володіння знаннями, уміннями і навичками в галузі природничонаукових, загальноекономічних та спеціально-економічних наук.

Характеристика змісту програми. Програма фахових вступних випробувань спирається на освітню програму підготовки бакалавра з галузі знань 18 «Виробництво та технології» та одночасно встановлює вимоги до студентів ступеня «магістра», визначених у галузевих стандартах вищої освіти.

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. Характеристика наукової літератури: популярної, дослідної, технічної.
2. Характеристика нормативних джерел, статистичних матеріалів.
3. Правила конспектування літератури.
4. Правила роботи з каталогом і картотекою.
5. Порядок збору інформації, її систематизація і аналіз.
6. Методи і форми організації практики студентів у навчальному процесі.
7. Міжпредметні зв'язки та використання їх при вивченні спеціальних дисциплін.
8. Основні види навчальних занять у вищих навчальних закладах.
9. Характеристика фізичних методів дослідження: фотометричних, рефрактометричних, люмінесцентних, поляриметричних. Їх апаратне оформлення.
10. Фізико-хімічні методи дослідження: колориметрія, хроматографія.
11. Принципи відбору проб, зразків для експерименту.
12. Порядок графічного оформлення результатів дослідження.
13. Правила оформлення матеріалу у таблицях.
14. Загальні вимоги до оформлення навчально-дослідної роботи.
15. Правила оформлення списку використаних джерел, додатків.
16. Правила оформлення студентських наукових робіт на конкурси, олімпіади, конференції.
17. Основні тенденції удосконалення виробництва м'яса та технології м'ясопродуктів.
18. Приоритетні напрямки розвитку науки і техніки в м'ясній промисловості.
19. Наукова концепція комплексної переробки тваринної сировини.
20. Наукові розробки, направлені на підвищення ефективності виробництва м'яса худоби і птиці.
21. Вплив стану тварин та їх годівлі на якість м'яса.
22. Інновації у первинній переробці худоби.
23. Нові технології холодильної обробки зберігання м'яса.
24. Застосування харчових добавок для продовження терміну зберігання м'яса.
25. Нові технології пакування м'яса.
26. Нові технології виробництва виробів з свинячої шкури.

27. Застосування рослинної сировини у виробництві комбінованих продуктів – ковбасних виробів, напівфабрикатів, консервів.
28. Перспективи використання рослинних білків у м'ясному виробництві.
29. Особливості використання м'яса з дефектами DFD, PSE, RSE, REN.
30. М'ясні напівфабрикати для дієтичного, дитячого харчування.
31. Швидкозаморожені готові страви – перспективний напрям розвитку м'ясопереробної галузі.
32. Нові методи обробки сировини в м'ясній промисловості (електростимулювання, обробка ферментами).
33. Нові технологічні процеси у виготовленні м'ясних солених виробів (використання високого гідростатичного тиску, обробка вібруючими магнітними полями, пульсуючими електричними полями, світловими імпульсами).
34. Удосконалення процесів копчення та термообробки м'ясних виробів.
35. Удосконалення технології субпродуктових ковбас.
36. Перспективи застосування харчових технологічних та біологічно активних добавок у м'ясному виробництві.
37. Перспективи використання натуральних та штучних барвників у м'ясному виробництві.
38. Застосування харчових добавок, які покращують смак, аромат та колір м'ясних продуктів.
39. Застосування біологічно активних добавок у виробництві продуктів профілактичного спрямування.
40. Новий асортимент м'ясних консервів, особливості їх виробництва.
41. Створення лікувально-профілактичних продуктів харчування.
42. Нові види ковбасних виробів, консервів для дитячого харчування.
43. Нові види ковбасних виробів, консервів для дитячого харчування.

Критерії оцінювання знань

Оцінювання знань вступників проводиться за 200-бальною шкалою. При цьому використовуються такі критерії:

180-200 балів	вступник дав правильну, вичерпну відповідь на поставлене питання, продемонстрував глибокі знання понятійного апарату і літературних джерел, уміння аргументувати власне ставлення до відповідних категорій, залежностей, явищ.
160-179 балів	вступник у цілому відповів на поставлене запитання, але не зміг переконливо аргументувати власну відповідь, помилився у використанні понятійного апарату, припустив несуттєву помилку у відповіді.
140-159 балів	вступник отримує за правильну відповідь з двома-трьома суттєвими помилками.
120-139 балів	вступник дав неповну відповідь на запитання, ухилився від аргументації, показав задовільні знання літературних джерел.
100-119 балів	вступник має неповне знання програмного матеріалу, але отримані знання відповідають мінімальним критеріям оцінювання.
до 99 балів	вступник 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. Антипова Л.В., Глотова И.А. Методы исследования мяса и мясных продуктов. – М.: Колос, 2001 – 576 с.
2. Віннікова Л.Г. Теорія і практика переробки м'яса. – Ізмаїл: СМІЛ, 2000–171с.
3. Власенко В.В.,Середа Л.П.,Бандура В.М. Технологія переробки птиці.-Вінниця, 1997.-210 с.
4. Клименко М.М. , Пасічний В.М., Масліков М.М. Технологічне проектування м'ясо-жирових виробництв /За редакцією Клименко М.М./ Навчальний посібник. - Вінниця: Нова книга, 2005. – 384 с.
5. Производство мясных полуфабрикатов/ И.А.Рогов, А.Г.Забашта, Р.М.Ибрагимов и др. – М,; Колос-Пресс, 2001 – 336 с.