

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  
плодів і овочів»

**Рекомендовано до затвердження**

на засіданні приймальної комісії

протокол № \_\_\_\_\_ від \_\_\_\_\_ (не вказувати)

Відповідальний секретар

приймальної комісії

\_\_\_\_\_ О.С. Куцевол

**Упорядники:** Хомич Г.П., завідувач кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, д.т.н., професор;  
Ткач Н.І. доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, к.т.н..

**Рецензенти:** Холодний Л.П., 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 плодів і овочів» 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 плодів і овочів». «Магістр» полягає у визначенні рівня підготовленості вступників, які бажають навчатись у Полтавському університеті економіки і торгівлі за освітньою програмою «Технології зберігання, консервування та переробки плодів і овочів».

**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. Вплив хімічного складу сировини на технологічний процес виробництва та харчову цінність консервів.
2. Особливості технології натуральних овочевих консервів.
3. Нове в технології виробництва натуральних овочевих консервів.
4. Асортимент, харчова цінність і особливість технології виробництва овочевих закусочних консервів.
5. Технологія виробництва концентрованих томатопродуктів.
6. Технологія виробництва овочевих соусів та характерні дефекти їх виробництва.
7. Харчова та біологічна цінність овочевих соків та напоїв.
8. Зміни, які протікають в сировині в процесі виробництва томатного соку та вплив умов зберігання на його якість.
9. Використання харчових добавок при виробництві консервів.
10. Особливості технології виробництва овочевих та фруктових маринадів.
11. Технологія плодоовочевих консервів, виготовлених біохімічними способами.
12. Нове в технології виробництва компотів.
13. Прогресивні способи отримання плодкових та ягідних соків.
14. Фактори, які впливають на соковіддачу сировини. Способи попередньої обробки плодів, спрямовані на підвищення виходу соку з сировини.
15. Характеристика способів вилучення соків з сировини.
16. Прогресивні методи освітлення фруктових соків.
17. Нове в технології виробництва виноградного соку.
18. Методи концентрування фруктових та ягідних соків та їх вплив на якість готового продукту.
19. Характеристика антисептиків, які застосовуються в консервній промисловості.
20. Прогресивні способи консервування рідких та пюреподібних напівфабрикатів.
21. Застосування мембранних технологій у консервному виробництві.
22. Асортимент і особливості технології концентрованих фруктових консервів.
23. Технологія отримання біологічно активних харчових барвників.
24. Особливості консервованої продукції для дитячого та дієтичного харчування.

25. Комплексне використання відходів консервного виробництва.
26. Маловідходні та безвідходні технології виробництва овочевих та фруктових консервів.
27. Способи отримання пектину з яблучних вичавок.
28. Прогресивні технології сушіння пряноароматичних трав.
29. Прогресивні технології зберігання плодів та овочів.
30. Нове в технології консервування плодів та овочів.
31. Використання біологічно активних добавок при виробництві консервів.
32. Характеристика наукової літератури: популярної, дослідної, технічної.
33. Характеристика нормативних джерел, статистичних матеріалів.
34. Правила конспектування літератури.
35. Правила роботи з каталогом і картотекою.
36. Порядок збору інформації, її систематизація і аналіз.
37. Характеристика фізичних методів дослідження: фотометричних, рефрактометричних, люмінесцентних, поляриметричних. Їх апаратне оформлення.
38. Фізико-хімічні методи дослідження: колориметрія, хроматографія.
39. Принципи відбору проб, зразків для експерименту.
40. Порядок графічного оформлення результатів дослідження.
41. Правила оформлення матеріалу у таблицях.
42. Загальні вимоги до оформлення навчально-дослідної роботи.
43. Правила оформлення списку використаних джерел, додатків.
44. Правила оформлення студентських наукових робіт на конкурси, олімпіади, конференції.
45. Основні види навчальних занять у вищих навчальних закладах.

### 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. Домарецький В.А. Прибільський В.Л., Михайлов М.Г. Технологія екстрактів, концентратів і напоїв із рослинної сировини /За редакцією В.А.Домарецького. Підручник. – Вінниця: Нова Книга, 2005. – 408 с.
2. Сборник рецептур на плодоовощную продукцию. Сост. М.Г.Чухрай.- СПб:ПроФИКС, 2003. – 336 с.
3. Технологія консервування плодів, овочів, м'яса і риби: Підручник / Флауменбаум Б.Л., Бровченко А.А., Загибалов О.Ф. – К.: Вища школа . 1995. – 350 с.
4. Фізико-хімічні і біологічні основи консервного виробництва / Флауменбаум Б.Л., Безусов А.Т., Сторожук В.М., Хомич Г.П. – Одеса: Друк, 2006. – 400 с.