

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»

Приймальна комісія

ЗАТВЕРДЖУЮ

Ректор університету

д.і.н., професор _____ О.О. Нестуля

«___» _____ 2020 р.

ПРОГРАМА

фахових випробувань

для вступу

на 2 курс (з нормативним строком навчання на вакантні місця)

за ступенем «Бакалавр»

на основі освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста

Спеціальність 181 Харчові технології

Рекомендовано до затвердження
на засіданні приймальної комісії
протокол № ____

від «___» _____

Відповідальний секретар
приймальної комісії

_____ О.С. Куцевол

Упорядники: Ткач Н.І., к.т.н., доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства;
Олійник Н.В., к.т.н., доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства.

Рецензенти: Карпенко В.Д., к.е.н., доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи;
Чоні І.В., к.т.н., доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства.

Розглянуто на засіданні кафедри
технологій харчових виробництв і
ресторанного господарства
21.02.2020 р. протокол № 7

Зав. кафедри _____проф. Хомич Г.П.

Зміст

1. Пояснювальна записка.....	4
2. Перелік питань, що виносяться на вступне випробування... 5	5
3. Критерії оцінювання.....	.8
4. Список рекомендованої літератури.....	.9

Пояснювальна записка

Освітньою програмою підготовки бакалаврів спеціальності 181 Харчові технології, передбачається екзамен для абітурієнтів, випускників технікумів і коледжів при вступі на навчання за ступенем «Бакалавр».

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

Мета фахових вступних випробувань визначення рівня підготовленості вступників, які бажають навчатись у Полтавському університеті економіки і торгівлі за спеціальністю 181 «Харчові технології».

Вимоги до здібностей і підготовленості абітурієнтів. Для успішного засвоєння освітньої програми «Бакалавр» абітурієнти повинні мати середню освіту та здібності до володіння знаннями, уміннями зі спеціальних дисциплін.

Характеристика змісту програми. Програма фахових вступних випробувань спирається на програму підготовки молодшого спеціаліста зі спеціальності та передбачає визначення рівня теоретичних знань студентів та їх відповідність до вимог ОКХ і ОПП «Бакалавр».

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 фахове вступне випробування

1. Білки овочів, фруктів, зернобобових та їх зміни під час технологічного оброблення сировини.
2. Білки овочів, фруктів, зернобобових та їх зміни під час технологічного оброблення сировини.
3. Вплив теплового оброблення продуктів на харчову цінність та засвоюваність білків.
4. Вуглеводи харчових продуктів, їх фізіологічна роль, джерела.
5. Види та властивості вуглеводів. Роль пектинових речовин і клітковини у харчуванні.
6. Джерела вуглеводів. Норми потреб у вуглеводах.
7. Склад, будова, властивості вуглеводів, харчова цінність, використання.
8. Клейковина борошна і її роль у формуванні тіста.
9. Жири харчових продуктів, їх фізіологічна роль, джерела.
10. Вплив теплового оброблення на харчову цінність жирів
11. Процеси, які відбуваються в м'ясі і риби під час їх заморожування та розморожування.
12. Вплив теплового оброблення на зміну маси і поживних речовин овочів та плодів.
13. Причини потемніння очищених овочів при їх зберіганні. Способи запобігання потемнінню
14. Роль вітамінів в організмі. Класифікація вітамінів.
15. Жиророзчинні вітаміни, їх фізіологічна роль, джерела.
16. Вплив технологічного оброблення на вміст вітаміну "С" в овочах та фруктах.
17. Характеристика жиророзчинних вітамінів. Зміна вітаміну "А" та каротину під час теплового оброблення харчових продуктів.
18. Мінеральні речовини. Вміст в харчових продуктах, значення для організму людини, добова потреба.
19. Ферменти. Хімічна природа, будова, класифікація і характеристика окремих класів. Значення ферментів при виробництві харчових продуктів.
20. Роль харчування в життєдіяльності людини.
21. Епідеміологічна небезпека яєць, шляхи запобігання зараженню.
22. Поясніть причини зміни кольору рослинної сировини при тепловій обробці.
23. Опишіть вплив технологічних чинників на величину втрат при варінні овочів.
24. Укажіть мету замочування бобових перед приготуванням.
25. Поясніть мету додавання солі при розморожуванні риби у воді.
26. Поясніть утворення коричневої скоринки при випіканні хліба.
27. Опишіть раціональні способи розморожування риби.
28. Поясніть зміну маси м'яса і риби при нагріванні.
29. Харчова цінність яєць, молока та молокопродуктів.

30. Харчова цінність крупів і бобових, макаронних виробів, хліба.
31. Характеристика прийомів механічного оброблення продуктів.
32. Характеристика прийомів теплового оброблення продуктів.
33. Характеристика сировини для виробництва пшеничного і житнього хліба.
34. Технологія приготування дріжджового тіста опарним способом.
35. Технологія приготування дріжджового тіста безопарним способом.
36. Принципова технологічна схема виробництва хліба: основні стадії, їх призначення, апаратурне оснащення.
37. Технологічні показники якості борошна. Що таке клейковина, на що вона впливає? Вміст клейковини у борошні за нормою.
38. Втрати вологи при зберіганні плодів і овочів.
39. Чинники, що впливають на зберігання харчових продуктів.
40. Фізичні методи зберігання: пастеризація, стерилізація.
41. Фізико-хімічні методи консервування: конвективне, контактне, розпилювальне сушіння.
42. Способи заморожування. Зберігання мороженої риби.
43. Фізичні та фізико-хімічні процеси, які відбуваються в харчових продуктах при зберіганні.
44. Основні способи консервування рослинної сировини.
45. Технологія виробництва фруктових соків і компотів.
46. Технологія виробництва концентрованих фруктових консервів.
47. Особливості виробництва квашених, солених і мочених овочів і фруктів.
48. Виноградні вина: сировина, види вин, основні етапи виробництва.
49. Технологія безалкогольних напоїв.
50. Характеристика сировини і технологія пива.
51. Технологія молока, сировина, види, умови зберігання.
52. Технологія дієтичних кисломолочних продуктів.
53. Технологія вершкового масла.
54. Технологія морозива.
55. Технологія рослинних жирів.
56. Технологія майонезу.
57. Технологія крупи, сировина, види круп.
58. Технологія цукру-піску.
59. Технологія карамелі.
60. Технологія пастильно-мармеладних виробів.
61. Основні принципи організації виробництва в ринкових умовах.
62. Річний план підприємства і його складові частини.
63. Виробничий процес і його структура.
64. Виробничий цикл і шляхи його вдосконалення.
65. Типи виробництва і їх техніко-економічна характеристика.
66. Послідовний вид руху предметів праці на виробництві. Тривалість виробничого циклу.
67. Паралельний вид руху предметів праці на виробництві. Тривалість виробничого циклу.

68. Змішаний вид руху предметів праці на виробництві. Тривалість виробничого циклу.
69. Поняття про виробничу потужність підприємства і мета її визначення.
70. Фактори які визначають величину виробничої потужності.
71. Методика розрахунку виробничої потужності.
72. Оцінка резервів виробничої потужності.
73. Види підприємств в умовах ринкової економіки.
74. Цілі розробки бізнес-плану.
75. Характеристика калькуляційних статей витрат собівартості продукції.
76. Класифікація витрат на виробництво продукції.
77. Планування зниження собівартості продукції.
78. Планування прибутку і рентабельності виробництва. Балансовий прибуток.
79. Основні задачі і сутність планово-запобіжного ремонту.
80. Ремонтний цикл і його структура.
81. Вибір і розрахунок транспортних засобів.
82. Види норм праці і їх призначення.
83. Порядок перегляду норм праці і стимулювання робочих по своєчасному їх перегляду.
84. Сутність норм виробітку, часу та норми обслуговування. З якою метою вони розраховуються?
85. Фотографія робочого дня, порядок проведення й аналізу отриманих даних.
86. Аналіз рівня організації основного виробництва.
87. Планування продуктивності праці.
88. Основні елементи організації заробітної плати.
89. Форми оплати праці робочих і умови їх застосування.
90. Системи оплати праці на підприємствах.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАТЬ

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. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства: Учебник. 9-е изд., перераб. и доп. / под общ. ред. Л.И. Пучковой. – СПб: Профессия, 2009. – 416 с.
2. Богатирьов А.М., Бутенко А.І., Кузнецова І.О. Планування діяльності підприємств харчової промисловості в умовах ринку: Монографія.- Одеса: Інститут проблем ринку та економіко-екологічних досліджень НАН України. Одеська національна академія харчових технологій, 2003.- 274 с.
3. Бухкало С.І. Технологія основних харчових виробництв у прикладах і задачах. – Харків НТУ “ХПІ”, 2003. – 184 с.
4. Варналій З.С. Основи підприємництва: Навч.посіб.- 3-тє вид., випр. і доп. – К.: Знання, 2006.- 350 с.
5. Домарецький В.А., Остапчук М.В., Українець М.В. Технологія харчових продуктів. – К.: НУХТ, 2003. – 569 с.
6. Желібо Є.П., Овраменко М.А., Буслик В.М. та ін. Основи технологій виробництва в галузях народного господарства: Навч. посібник (2-ге видання зі змінами та доповненнями). – К.: Кондор, 2009.- 520 с.
7. Загальна технологія харчових виробництв у прикладах і задачах. Підручник / ТОВАЖНЯНСЬКИЙ Л.Л., БУХКАЛО С.І., КАПУСТЯН П.О., ОРЛОВА Є.І. - К.: Центр навчальної літератури, 2005. – 496 с.
8. Загальні технології харчових виробництв: підруч. [для студ. вищ. навч. закл.] / [Домарецький В.А., Шиян П.Л., Калакура М.М.та ін.] ; під ред. М.М. Калакури, Л.Ф. Романенко. – К.: Ун-т "Україна", 2010. – 814 с.
9. Ковальская Л.П. Общая технология пищевых производств. - М.: Колос, 1997. - 384 с.
10. Пивоваров П.П. Теоретичні основи харчових технологій: Навчальний посібник. - Харків: ХДУХТ, 2011. – 363 с.
11. Плахотін В.Я., Тюрікова І.С., Хомич Г.П. Теоретичні основи технологій харчових виробництв: Навчальний посібник. – К.: ЦНЛ, 2006. – 640 с.
12. Ростовский В.С. Технология производства продукции общественного питания /общая часть/. - К.: Вища школа, 1991.- 200 с.
13. Стабников А.Н.Общая технология пищевых продуктов. –К.: Вища школа, 1980. –303 с.
14. Тян Р.Б., Багрова І.В. Організація виробництва. Навчальний посібник.- Київ: ЦНЛ, 2005.-248 с.