

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

Приймальна комісія

ЗАТВЕРДЖУЮ
Ректор університету
д.і.н., проф.  Олексій НЕСТУЛЯ
« » 2024 р.




ПРОГРАМА
фахового іспиту

за ступенем «бакалавр»
спеціальність 181 Харчові технології
освітня програма «Харчові технології та інженерія»

для вступників за іншою спеціальністю, які вступають
на основі вже здобутого ступеня бакалавра


Рекомендовано до затвердження
на засіданні приймальної комісії
протокол № 3 від 22 квітня 2024 р.
Відповідальний секретар
приймальної комісії

 Олена ГОРЯЧОВА

Полтава - 2024

Упорядник Наконечна Ю.Г. к.т.н., доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

Рецензенти: Рогова Н.В., к.т.н., доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи;
Олійник Л.Б., к.т.н., доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства.

Розглянуто на засіданні кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства «27» березня 2024 протокол № 8
в.о.зав. кафедри  О. ГОРОБЕЦЬ

ЗМІСТ

| | |
|--|---|
| 1. Пояснювальна записка..... | 4 |
| 2. Перелік питань, що виносяться на фаховий іспит..... | 5 |
| 3. Критерії оцінювання..... | 8 |
| 4. Список рекомендованої літератури..... | 9 |

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Освітньо-професійною програмою підготовки бакалаврів зі спеціальності 181 Харчові технології освітня програма «Харчові технології та інженерія», передбачається фаховий іспит для абітурієнтів, випускників технікумів і коледжів при вступі на навчання за ступенем бакалавр.

Перелік питань для проведення фахового 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 відбиває вимоги до студентів ступеня «бакалавр», 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 ВІНОСЯТЬСЯ НА ВСТУПНЕ ВИПРОБУВАННЯ

1. До складу яких високомолекулярних сполук, входять амінокислоти?
2. Як називається процес згортання і випадання білків в осад під дією різних факторів?
3. З якою метою відбувається процес стерилізації харчових продуктів ?
4. Яку функцію виконує зовнішня оболонка клітини ?:
5. Чим багатий солодкий перець ?:
6. Який пігмент має зелене забарвлення?
7. Який показник є найбільш об'єктивним при оцінці свіжості олії?
8. Що таке бракераж?:
9. Хто несе відповідальність на підприємстві за правильне та своєчасне розслідування нещасних випадків?
10. Який процес належить до класу механічних процесів?
11. Коли відбувається інверсія сахарози?
12. Що таке технологічна інструкція ?
13. З якою метою додається нітрит натрію при солінні м'яса?
14. Які речовини використовують при виготовленні печива для розпушування тіста?
15. Чим відрізняються галети від печива?
16. Яка речовина має найвищі желуючі властивості?
17. Який процес, що належить до класу теплових процесів?
18. Які цукри містяться в ягодах і плодах?
19. Від чого залежить кількість води у дріжджовому тісті?
20. Що собою представляє рецептура ?
21. Який процес належить до класу масообмінних процесів?
22. Який пігмент обумовлює червоний колір винограду?
23. Які речовини є головними постачальниками енергії для організму людини?
24. Які речовини відносять до полісахаридів?
25. Які вітаміни належать до водорозчинних вітамінів?
26. Що покладено в основу класифікації сирів на класи, типи, групи?
27. Назвіть дефекти масла вершкового мікробіологічного характеру.
28. Які процеси проходять при виробництві желе ?
29. Який повинен бути вміст сахарози в цукрі-піску?

30. Які показники якості нормуються стандартом для простого пшеничного хліба

31.Що відноситься до основних способів теплового оброблення харчових продуктів?

32. Що розуміють під технологічним процесом припускання харчових продуктів?

33. Від чого залежить інтенсивність кольору скоринки готових борошняних виробів?

34. Що розуміють під поняттям мармуровість м'яса ?

35. З якою метою додають стабілізатори при виготовленні морозива?

36. На які групи поділяють органолептичну оцінку якості харчових продуктів?

37. Яким чином класифікують небезпечні та шкідливі виробничі фактори по природі їх дії на організм людини?

38. Яка кількість хліба передбачена рецептурою для рибної котлетної маси?

39. Які види дичини належать до водоплавної птиці?

40. Від чого залежить потреба організму в харчових речовинах?

41. Що розуміють під поняттям калорійність їжі?

42. Якими є оптимальні норми співвідношення білків, жирів, вуглеводів у раціоні дорослого населення?

43. Що розуміють під поняттям основа травлення ?

44. Які поживні речовини переважають в ядрі горіха ?

45. Яка речовина надає гіркоти баклажанам ?

46. Який показник сировини відноситься до хіміко-технологічних ?

47. Що лежить в основі квашення та соління овочів ?

48. Які із названих овочів називаються квашеними?

49. Який спосіб проведення мікробіологічного синтезу є найбільш продуктивним?

50. На чому здійснюється очищення зерна від домішок при виробництві борошна?

51. Що собою представляє векторна технологічна схема ?

52. Які технологічні операції виконують з дріжджами при підготовці їх до виробництва?

53. Чим відрізняються сухі вина від десертних?

54. В чому полягає бактеріостатична дія консерванту ?

55. Що є головним компонентом органічних речовин м'язової тканини?

56. Яка роль пектину і агару при виробництві мармеладних виробів?

57. В якій тарі ведеться витримка коньячних спиртів?
 58. Що таке промислова площадка?
 59. Як називається операція відокремлення м'яких тканин від кісток?
 60. Чим цукрове тісто для печива відрізняється від затяжного?

Кількість тестових завдань на фаховому іспиті - 35.

Тестові завдання складаються із завдань з вибором однієї правильної відповіді

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Оцінювання знань абітурієнтів проводиться за 20-бальною шкалою, мінімальний прохідний бал – 100 балів. За кожну правильну відповідь тестового завдання (30 завдань) вступнику нараховується 1 тестовий бал.

Таблиця 1 - Переведення тестових балів до шкали 100-200 з фахового іспиту для вступників на здобуття освітнього ступеня «бакалавр»

| Тестовий бал | Бал за шкалою 100-200 | Тестовий бал | Бал за шкалою 100-200 |
|--------------|-----------------------|--------------|-----------------------|
| 3 | 100 | 19 | 153 |
| 4 | 107 | 20 | 155 |
| 5 | 114 | 21 | 157 |
| 6 | 121 | 22 | 159 |
| 7 | 126 | 23 | 163 |
| 8 | 131 | 24 | 167 |
| 9 | 134 | 25 | 171 |
| 10 | 137 | 26 | 175 |
| 11 | 140 | 27 | 181 |
| 12 | 143 | 28 | 187 |
| 13 | 145 | 29 | 193 |
| 14 | 147 | 30 | 200 |
| 15 | 148 | | |
| 16 | 150 | | |
| 17 | 151 | | |
| 18 | 152 | | |

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Варналій З.С. Основи підприємництва: Навч. посіб.- 3-тє вид., випр. і доп. – К.: Знання, 2006.- 350 с.
2. Олійник Л.Б. Актуальні проблеми технології галузі: конспект лекцій [Електрон. ресурс]. – РВВ ПУЕТ, 2014. – 86с.
3. Плахотін В. Я. Теоретичні основи технологій харчових виробництв: Навчальний посібник / В. Я. Плахотін, І. С. Тюрікова, Г. П. Хомич, – Київ: Центр навчальної літератури, 2006. - 640 с.
4. Флауменбаум Б. Л. Фізико-хімічні і біологічні основи консервного виробництва / Б.Л. Флауменбаум, А.Т. Безусов, В. М. Сторожук, Г. П. Хомич, - Одеса: Друк, 2006. - 400 с.
5. Домарецький В.А., Остапчук М.В., Українець М.В. Технологія харчових продуктів. – К.: НУХТ, 2003. – 569 с.
6. 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.
7. Пивоваров П.П. Теоретичні основи харчових технологій: Навчальний посібник. - Харків: ХДУХТ, 2011. – 363 с.
8. Тянь Р.Б., Багрова І.В. Організація виробництва. Навчальний посібник.- Київ: ЦНЛ, 2005.-248 с.
9. Архіпов В.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навч. посібник В.В. Архіпов. 3-тє вид. Київ.: Центр учеб. л-ри, 2016. 382 с.
10. Нутриціологія : навч. посібник / Н. В. Дуденко, Л. Ф. Павлоцька, І. В. Цихановська та ін.; за заг. ред. Н. В. Дуденко. – Харків : Світ книг, 2013. – 560 с.
11. Шалимінов О.В., Дятченко Т.П., Кравченко Л.О., Рачковський А.А. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. - Київ: А.С.К., 2000. — 848 с. — ISBN 966-539-170-4.
12. Ростовський В. С. Збірник рецептур / В. С. Ростовський, Н. В. Дібрівська, В. Ф. Пасенко. – К. : Центр учбової літератури, 2010. – 324 с.
13. Безпека життєдіяльності та охорона праці : підручник / В. В. Сокурєнко, О. М. Бандурка, С. М. Бортник та ін. ; за заг. ред. В. В. Сокурєнка ; Харків. нац. ун-т внутр. справ. – Харків : ХНУВС, 2021. – 308 с.
14. Грибан В.Г. Безпека життєдіяльності та охорона праці у схемах: навч. посіб. / В.Г. Грибан, Д.Г. Казначєєв, О.І. Бойко. – Дніпро : ДДУВС, 2019. – 228 с.