


ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ


Приймальна комісія

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



за ступенем «бакалавр»
спеціальність 181 Харчові технології
освітня програма «Ресторанні технології»

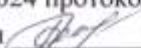
для вступників за іншою спеціальністю, які вступають
на основі вже здобутого ступеня бакалавра

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

Полтава - 2024

Упорядники: Горобець О.М., 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;
Чоні І.В., 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 «Ресторанні технології», 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. З якою метою відбувається процес стерилізації харчових продуктів ?
2. При яких методах кулінарної обробки можуть спостерігатися реакції карамелізації?
3. Що розуміють під терміном темперування шоколадної маси ?
4. Які називають мікроорганізмами, які розвиваються при низьких температурах ?
5. Які процеси проходять при виробництві желе ?
6. Який повинен бути вміст сахарози в цукрі-піску?
7. Які показники якості нормуються стандартом для простого пшеничного хліба?
8. Що відноситься до основних способів теплового оброблення харчових продуктів?
9. Що розуміють під технологічним процесом припускання харчових продуктів?
10. Які обов'язки працівника щодо додержання вимог нормативних актів з охорони праці?
11. Хто несе відповідальність на підприємстві за правильне та своєчасне розслідування нещасних випадків?
12. З якої частини зерна пшениці виробляється борошно ?
13. Яка кількість води міститься в клітинах більшості мікроорганізмів?
14. Які частини зерна видаляються при обробці поверхні перед помолом?
15. Який інструктаж проводиться у разі ліквідації аварії?
16. Як поділяються усі види робіт на підприємствах в залежності від напруженості?
17. Від чого залежить інтенсивність кольору скоринки готових борошняних виробів?
18. Що розуміють під поняттям мармуровість м'яса ?
19. З якою метою додають стабілізатори при виготовленні морозива?
20. На які групи поділяють органолептичну оцінку якості харчових продуктів?
21. Що розуміють під поняттям бракераж харчових продуктів?

22. Склад комісії з розслідування випадків на виробництві?
23. Хто несе відповідальність на підприємстві за правильне та своєчасне розслідування нещасних випадків?
24. В чому відмінність хімічного складу пшеничного і житнього борошна?
25. З якою метою використовують густі соуси під час приготування страв?
26. Який компонент додають в супи-пюре для покращення їх консистенції?
27. Як називається випробувач для проведення органолептичної оцінки?
28. Що потрібно зробити зі стравою, якщо при органолептичній оцінці страви, один з показників отримав „2” бали?
29. Який інструктаж проводиться спеціалістом з питань охорони праці?
30. Яким чином класифікують небезпечні та шкідливі виробничі фактори по природі їх дії на організм людини?
31. . Яка кількість хліба передбачена рецептурою для рибної котлетної маси?
32. Які види дичини належать до водоплавної птиці?
33. Яка температура повітря повинна бути у приміщенні, у якому проводять органолептичну оцінку?
34. Якою є оптимальна температура повітря при виконанні легких робіт в холодний період року?
35. . Які овочі належать до бульбоплодів?
36. В якому середовищі краще зберігати очищену картоплю, з метою запобігання її потемніння?
37. Що відбувається при довгому зберіганні картоплі у воді?
38. Від чого залежить потреба організму в харчових речовинах?
39. Що розуміють під поняттям калорійність їжі?
40. Якими є оптимальні норми співвідношення білків, жирів, вуглеводів у раціоні дорослого населення?
41. Що розуміють під поняттям основа травлення ?
42. Що належать до органів травлення?
43. Що відносять до основних складових шлункового соку?
44. Що розуміють під поняттям білки?
45. З якою метою використовується жир організмом?
46. Що компенсується в організмі за рахунок споживання

вуглеводів?

47. На які групи поділяють вітаміни?
48. Що є основною функцією води в організмі людини?
49. Яким чином можна збагатити раціон харчування додатковим введенням вітаміну С?
50. Які зміни відбуваються з білками під час теплової обробки?
51. Які процеси переважають при зберіганні сировини?
52. Які технологічні операції виконують з сіллю при підготовці її до виробництва?
53. Які технологічні операції виконують з дріжджами при підготовці їх до виробництва?
54. Через який компонент відокремлюють оболонки з зерна при виробництві борошна?
55. Чому відокремлюють зародок з зерна при виробництві борошна?
56. Яка стандартна вологість борошна?
57. Яку функцію виконують білки в організмі людини?
58. Раціон харчування дітей та підлітків повинен бути:
59. Якими є фізіологічні особливості дитячого організму?
60. Що називають лікувальним харчуванням?

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. При цьому використовуються такі критерії:

Тестовий бал	Бал за шкалою 100–200	Тестовий бал	Бал за шкалою 100–200
3	100	17	151
4	107	18	152
5	114	19	153

Тестовий бал	Бал за шкалою 100–200	Тестовий бал	Бал за шкалою 100–200
6	121	20	155
7	126	21	157
8	131	22	159
9	134	23	163
10	137	24	167
11	140	25	171
12	143	26	175
13	145	27	181
14	147	28	187
15	148	29	193
16	150	30	200

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Варналій З.С. Основи підприємництва: Навч.посіб.- 3-те вид., випр. і доп. – К.: Знання, 2006.- 350 с.
2. Домарецький В.А., Остапчук М.В., Українець М.В. Технологія харчових продуктів. – К.: НУХТ, 2003. – 569 с.
3. 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.
4. Пивоваров П.П. Теоретичні основи харчових технологій: Навчальний посібник. - Харків: ХДУХТ, 2011. – 363 с.
5. Тянь Р.Б., Багрова І.В. Організація виробництва. Навчальний посібник.- Київ: ЦНЛ, 2005.-248 с.
6. Архіпов В.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навч. посібник В.В. Архіпов. 3-те вид. Київ.: Центр учеб. л-ри, 2016. 382 с.
7. 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.
8. 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.
9. Ростовський В. С. Збірник рецептур / В. С. Ростовський, Н. В. Дібрівська, В. Ф. Пасенко. – К. : Центр учбової літератури, 2010. – 324 с.
10. 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.
11. Грибан В.Г. Безпека життєдіяльності та охорона праці у схемах: навч. посіб. / В.Г. Грибан, Д.Г.Казначеев, О.І. Бойко. – Дніпро : ДДУВС, 2019. – 228 с.