

# ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

Приймальна комісія

ЗАТВЕРДЖУЮ  
Ректор університету  
д.і.н., проф. Олександр ПЕСТУЛЯ  
«22» квітня 2024 р.



## ПРОГРАМА

фахового іспиту для вступу на навчання  
за ступенем «магістр»  
спеціальність 181 Харчові технології  
освітня програма «Технологічна експертиза, якість і  
безпека харчової продукції»

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

 Олена ГОРЯЧОВА

Полтава 2024

**Упорядники:** Тюрікова І.С., д.т.н., професор кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

**Рецензенти:** Миронов Д.А., к.т.н., доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи;  
Наконечна Ю.Г., 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.....	7
4. Список рекомендованої літератури.....	9

## ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Освітньо-професійною програмою підготовки магістрів зі спеціальності 181 Харчові технології освітня програма «Технологічна експертиза, якість і безпека харчової продукції», передбачається фаховий іспит для абітурієнтів, які мають диплом бакалавра, магістра, спеціаліста при вступі на навчання за ступенем магістр.

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 освітньою програмою «Технології в ресторанному господарстві», «Технологічна експертиза, якість і безпека харчової продукції».

**Вимоги до здібностей і підготовленості абітурієнтів.** Для успішного засвоєння освітньої програми магістра студенти повинні мати базову вищу освіту та здібності до володіння знаннями, уміннями зі спеціальних дисциплін.

**Характеристика змісту програми.** Програма фахових вступних випробувань відбиває вимоги до здобувачів вищої освіти ступеня «магістр», 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. Що являє собою «технологічний процес»?
2. Розкрийте поняття «виробничий процес» на підприємстві харчової галузі?
3. Що являє собою процес маринування?
4. Що являє собою процес сульфитації? а
5. Окислення жирів – це що?
6. В чому сутність процесу бродіння тіста?
7. В чому сутність інфрачервоне нагрівання?
8. Пасерована морква забарвлює жир за рахунок чого?
9. Замочування круп, бобових перед тепловим оброблянням обумовлено чим?
10. Які тонізуючі речовини чаю?
11. Які речовини є тонізуючими у каві?
12. Система менеджменту харчової безпеки спочатку розроблялася як система, яка?
13. Воду можна використовувати як інгредієнт харчового продукту за яких умов?
14. Поняття, забезпечення того, що продукт не зашкодить споживачеві, якщо він виготовлений і спожитий відповідно до призначення?
15. Харчові продукти, які знаходяться в обігу на території України, повинні відповідати яким вимогам?
16. Які небезпеки відносяться до харчових продуктів чи їх стану?
17. Що значить безпечні харчові продукти?
18. Де наведено вимоги до якості харчового продукту?
19. Який небезпечний фактор викликає харчові отруєння або харчові інфекції?
20. Які шляхи забруднення хімічних небезпечних факторів у сільському господарстві?
21. Під час перевезення харчового продукту у холодильній камері де повинна контролюватися температура?
22. Типи мікроорганізмів, що викликають захворювання лише за значної їх кількості клітин?
23. Мікроорганізми, що розмножуються шляхом поділу надвое?
24. Які харчові продукти, призначені для харчування основних груп населення та вироблені за традиційною технологією?
25. Назвіть харчові продукти, які багаті на вітамін Е, лінолеву та ліноленову кислоти,  $\omega$ -жирні кислоти?

26. Мета використання харчових добавок у харчових продуктах?
27. Найбільше нітратів надходить до організму людини як?
28. Яке мікробіологічні забруднення, як правило, зберігаються в продуктах після технологічного оброблення і консервації?
29. Оберіть технологічний процес, на якому можна застосувати вимірний критерій дій.
30. На якому технологічному процесі не можливо застосувати безперервний моніторинг (вимірювання)?
31. Теплове обладнання, призначене для теплового оброблення продуктів?
32. З якою метою відбувається процес стерилізації харчових продуктів?
33. Що розуміють під поняттям бракераж харчових продуктів?
34. Хто несе відповідальність на підприємстві за правильне та своєчасне розслідування нещасних випадків?
35. Який інструктаж проводиться у разі ліквідації аварії?
36. Від чого залежить потреба організму в харчових речовинах?
37. «Сукупність властивостей продукції, які обумовлюють її придатність задовольнити певні потреби відповідно до призначення» відповідає поняттю?
38. Для визначення якості харчових продуктів використовується експертний метод, сутність якого полягає?
39. Метод визначення якості харчових продуктів за допомогою органів чуття, зору, нюху, дотику, слуху, смак?
40. Експертиза, що досліджує відповідність технологічного процесу виготовлення товарів чинним вимогам і нормативам, яку має назву?
41. Який порядок робіт із виробами та продукцією, яка випробовується?
42. Органолептичне дослідження передбачає який порядок виконання робіт?
43. Які групи бактеріологічних критеріїв визначають під час проведення випробувань?
44. Планування якості на підприємстві здійснюється виходячи з чого?
45. До експертних методів відносяться?
46. Стан тари (пакування) готової продукції оцінюють як?
47. Протокол випробувань що має містити?
48. Після технологічної експертизи в процесі визнання продукту придатним до споживання надаються які документи?
49. Після проведення експертизи готової продукції та визнання її умовно придатною, проводять які дії?
  - а) направляється на корм тваринам

50. Якщо партію готової продукції визнано непридатною до споживання, то вона відправляється куди?
51. До кондитерських виробів відносять харчові продукти які?
52. Дієтичне борошно виготовляють з яких круп?
53. Який желеуволрювач у процесі виробництва пастильних виробів не використовують?
54. Від чого залежить повноцінність білків?
55. Дайте визначення терміну «пестициди»?
56. Які процеси відбуваються з хлібом за умови ураження картопляною хворобою?
57. Яке виробниче захворювання здатен викликати виробничий пил?
58. Що є основним законодавчим актом в галузі харчової безпеки в Україні?
59. Дайте визначення терміну «антивітаміни».
60. Які речовини відносять до антибіотиків?

## **КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАТЬ**

Вступне випробування передбачає виконання тестових завдань, які об'єктивно визначають рівень підготовки вступників.

Тестова перевірка знань охоплює систему базових тестових завдань закритої форми із запропонованими відповідями. Серед відповідей на тестове завдання вступнику слід обрати одну правильну. Для кожного вступника передбачається 70 тестових завдань, неправильна відповідь на тестове завдання оцінюється у 0 балів.

Особи, які отримали менше 100 балів, участі у конкурсному відборі не беруть. Оцінювання здійснюється за шкалою від 100 до 200 балів.

Таблиця переведення тестових балів фахового іспиту до шкали 100-200

Тестовий бал	Бал за шкалою 100–200	Тестовий бал	Бал за шкалою 100–200
15	100	43	156
16	102	44	158
17	104	45	160

18	106	46	162
19	108	47	164
20	110	48	166
21	112	49	168
22	114	50	170
23	116	51	172
24	118	52	174
25	120	53	176
26	122	54	178
27	124	55	180
28	126	56	182
29	128	57	184
30	130	58	186
31	132	59	188
32	134	60	190
33	136	61	191
34	138	62	192
35	140	63	193
36	142	64	194
37	144	65	195
38	146	66	196
39	148	67	197
40	150	68	198
41	152	69	199
42	154	70	200

## **СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ**

1. Безпека життєдіяльності та охорона праці : підручник / В. В. Сокурєнко, О. М. Бандурка, С. М. Бортник та ін. ; за заг. ред. В. В. Сокурєнко ; Харків. нац. ун-т внутр. справ. Харків : ХНУВС, 2021. 308 с.
2. Безпека харчових продуктів: антиаліментарні фактори, кксенобіотики, харчові добавки: навчальний посібник / Л.В. Кричківська, А.П. Белінська, В.В. Анан'єва та ін. Харків: НТУ «ХП», 2017. 98 с.



3. Варналій З.С. Основи підприємництва: Навч. посіб. 3-тє вид., випр. і доп. К.: Знання, 2006.- 350 с.
4. Впровадження системи НАССР для операторів ринку харчових продуктів: практичний посібник / А.С. Ткаченко, Ю.О. Басова, О.О. Горячова та ін.; за загальною редакцією А.С. Ткаченко. Полтава: ПУЕТ, 2020. 137 с.
5. 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.
6. Димань Т.М., Мазур Т.Г. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів: підручник/Т.М. Димань, Т.Г.Мазур. К.: ВЦ «Академія». 2015. 520 с.
7. 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.
8. Лозова Т. М. Управління якістю та безпечністю продукції харчової галузі : підручник / Т. М. Лозова, І. В. Сирохман. Львів : Видавництво «Растр-7», 2018. 400с.
9. Пивоваров П.П. Теоретичні основи харчових технологій: Навчальний посібник. - Харків: ХДУХТ, 2011. 363 с.
10. Тюрікова І.С. Системи менеджменту безпечності харчових продуктів для харчових виробництв України в перехідний період приєднання до СОТ: Монографія. Полтава: РВВПУСКУ, 2009. 237с.