

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

Приймальна комісія



Ректор університету,
д.і.н., професор

Олексій НЕСТУЛЯ

«29» травня 2026 р.

**ПРОГРАМА
фахових випробувань**

для вступників за ступенем «магістр»
спеціальність G13 Харчові технології
освітня програма «Технології зберігання, консервування
та переробки м'яса»

Рекомендовано до затвердження
на засіданні приймальної комісії
протокол № 5 від 29 травня 2026 р.
Відповідальний секретар
приймальної комісії

 Денис МИРОНОВ

Полтава 2026

Упорядники: Олійник Л.Б. доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, к.т.н.
Хомич Г.П., професор кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, д.т.н.

Рецензенти: Горобець О.М., завідувач кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, к.т.н., доцент
Суткович Т.Ю., доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, к.т.н.

Розглянуто на засіданні кафедри
технологій харчових виробництв і
ресторанного господарства
26 травня 2026 р. протокол № 11

зав. кафедри  Олександра ГОРОБЕЦЬ

Зміст

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

Пояснювальна записка

Освітньо-професійною програмою підготовки магістрів спеціальності G13 Харчові технології освітньої програми «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» при вступі на навчання за освітньо-кваліфікаційним рівнем для випускників, що мають диплом бакалавра з галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво, 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 полягає у визначенні рівня підготовленості вступників, які бажають навчатись у Полтавському університеті економіки і торгівлі за освітньою програмою «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса».

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 природничо наукових, загальноекономічних та спеціально-економічних наук.

Характеристика змісту програми. Програма фахових вступних випробувань спирається на освітню програму підготовки бакалавра з галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво 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. Характеристика наукової літератури: популярної, дослідної, технічної.
2. Характеристика нормативних джерел, статистичних матеріалів.
3. Правила конспектування літератури.
4. Правила роботи з каталогом і картотекою.
5. Порядок збору інформації, її систематизація і аналіз.
6. Методи і форми організації практики студентів у навчальному процесі.
7. Міжпредметні зв'язки та використання їх при вивченні спеціальних дисциплін.
8. Основні види навчальних занять у вищих навчальних закладах.
9. Характеристика фізичних методів дослідження: фотометричних, рефрактометричних, люмінесцентних, поляриметричних. Їх апаратне оформлення.
10. Фізико-хімічні методи дослідження: колориметрія, хроматографія.
11. Принципи відбору проб, зразків для експерименту.
12. Порядок графічного оформлення результатів дослідження.
13. Правила оформлення матеріалу у таблицях.
14. Загальні вимоги до оформлення навчально-дослідної роботи.
15. Правила оформлення списку використаних джерел, додатків.
16. Правила оформлення студентських наукових робіт на конкурси, олімпіади, конференції.
17. Основні тенденції удосконалення виробництва м'яса та технології м'ясопродуктів.
18. Приоритетні напрямки розвитку науки і техніки в м'ясній промисловості.
19. Наукова концепція комплексної переробки тваринної сировини.
20. Наукові розробки, направлені на підвищення ефективності виробництва м'яса худоби і птиці.
21. Вплив стану тварин та їх годівлі на якість м'яса.
22. Інновації у первинній переробці худоби.
23. Нові технології холодильної обробки зберігання м'яса.
24. Застосування харчових добавок для продовження терміну зберігання м'яса.
25. Нові технології пакування м'яса.
26. Нові технології виробництва виробів з свинячої шкіри.

27. Застосування рослинної сировини у виробництві комбінованих продуктів – ковбасних виробів, напівфабрикатів, консервів.
28. Перспективи використання рослинних білків у м'ясному виробництві.
29. Особливості використання м'яса з дефектами DFD, PSE, RSE, REN.
30. М'ясні напівфабрикати для дієтичного, дитячого харчування.
31. Швидкозаморожені готові страви – перспективний напрям розвитку м'ясопереробної галузі.
32. Нові методи обробки сировини в м'ясній промисловості (електростимулювання, обробка ферментами).
33. Нові технологічні процеси у виготовленні м'ясних солених виробів (використання високого гідростатичного тиску, обробка вібруючими магнітними полями, пульсуючими електричними полями, світловими імпульсами).
34. Удосконалення процесів копчення та термообробки м'ясних виробів.
35. Удосконалення технології субпродуктових ковбас.
36. Перспективи застосування харчових технологічних та біологічно активних добавок у м'ясному виробництві.
37. Перспективи використання натуральних та штучних барвників у м'ясному виробництві.
38. Застосування харчових добавок, які покращують смак, аромат та колір м'ясних продуктів.
39. Застосування біологічно активних добавок у виробництві продуктів профілактичного спрямування.
40. Новий асортимент м'ясних консервів, особливості їх виробництва.
41. Створення лікувально-профілактичних продуктів харчування.
42. Нові види ковбасних виробів, консервів для дитячого харчування.

Критерії оцінювання знань

Оцінювання знань вступників проводиться за 200-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
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. Цехмістрова, Г.С. Основи наукових досліджень : навч. посіб. для студ. ВУЗів / Г.С. Цехмістрова. – К.: Слово, 2003. – 240 с.
2. Єріна А.М. Методологія наукових досліджень Навчальний посібник / А.М. Єріна, В.Б. Захожай, Д.Л. Єрін. – Київ, 2004. – 112 с.
3. Ростовський В.С. Основи наукових досліджень і технічної творчості: підручник [для студ. вищ. навч. закл.] / В.С. Ростовський, Н.В. Дібрівська; -К.: Центр учбової літератури, 2009. – 96 с.
4. Шейко В.М. Організація та методика науково-дослідницької діяльності: Підручник / В.М. Шейко, Н.М. Кушнарєнко – 5-е вид., стер. –К.: Знання, 2006 – 307 с.
5. Віннікова Л.Г. Теорія і практика переробки м'яса. – Ізмаїл: СМІЛ, 2000–171с.
6. Клименко М.М. , Пасічний В.М., Масліков М.М. Технологічне проектування м'ясо-жирових виробництв /За редакцією Клименко М.М./ Навчальний посібник. - Вінниця: Нова книга, 2005. – 384 с.
7. Баль-Прилипка Л.В. Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса. – К., 2010 – 469 с.
8. Гончаров Г.І. Технологія первинної переробки худоби і продуктів забою: Навч. посіб. – К.: НУХТ, 2003. – 160 с.
9. Пешук Л.В. Основи тваринництва і ветеринарно-санітарна експертиза м'яса та м'ясних продуктів. – К.: ЦУЛ, 2011. – 400 с.
10. Технологія м'яса та м'ясних продуктів/ Під ред. М. М. Клименка. – Київ: Вища освіта, 2006. – 640 с.