

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

Приймальна комісія

ЗАТВЕРДЖУЮ
Ректор університету
д.і.н., професор Олександр НЕСТУЛЯ
«29» травня 2026 р.

ПРОГРАМА

фахового іспиту

для вступників за ступенем «магістр»

спеціальність G13 Харчові технології

освітня програма «Технологічна експертиза, якість і безпека харчової продукції»

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

Денис МИРОНОВ

Полтава 2026

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

Рецензенти: Рогова Н.В., к.т.н., завідувач 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

«26» травня 2026 протокол № 11

Зав. кафедри  Олександра 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 G13 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 G13 Харчові технології освітньою програмою «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 ВІНОСЯТЬСЯ 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 надвоє?
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, ω -жирні кислоти?
26. Мета використання харчових добавок у харчових продуктах?
27. Найбільше нітратів надходить до організму людини як?
28. Яке мікробіологічне 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 желеутворювач 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 «антивітамін».
60. Які речовини відносять до антибіотиків?

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	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. 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.
2. Безпека харчових продуктів: антиаліментарні фактори, ксенобіотики, харчові добавки: навчальний посібник / Л.В. Кричковська, А.П. Белінська, В.В. Анан'єва та ін. Харків: НТУ «ХПШ», 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. Казначєєв, 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.