

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ПОЛТАВСЬКИЙ КОЛЕДЖ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ  
НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Заступник голови Приймальної комісії

А.А. Палаш

2019 р.



**ПРОГРАМА**

фахового вступного випробування

для зарахування на навчання на основі здобутого освітньо-кваліфікаційного рівня «кваліфікований робітник» для здобуття освітнього ступеня «молодший спеціаліст» зі спеціальності 181 «Харчові технології»  
(освітня програма «Зберігання, консервування та переробка молока»,  
«Зберігання, консервування та переробка м'яса»)

Розглянуто та схвалено на засіданні фахової комісії зі спеціальності «Зберігання, консервування та переробка молока»  
Протокол № 8 від 15.03 2019 р.  
Голова циклової комісії Г.І. Гузевська

Розглянуто та схвалено на засіданні фахової комісії зі спеціальності «Зберігання, консервування та переробка м'яса»  
Протокол № 8 від 11.03 2019 р.  
Голова циклової комісії Т.О. Михайлик

Полтава – 2019

## ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Фахове випробування - форма вступного випробування для вступу на основі освітньо-кваліфікаційного рівня кваліфікованого робітника для здобуття освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста, для вступу на основі освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста для здобуття освітньо-кваліфікаційного рівня бакалавра, а також для вступу на основі освітньо-кваліфікаційного рівня бакалавра для здобуття освітньо-кваліфікаційного рівня магістра, порядок проведення якого (усний або письмовий екзамен з дисципліни (дисциплін), знання з якої (яких) є базовими для здобуття наступного освітньо-кваліфікаційного рівня) визначається правилами прийому до вищого навчального закладу.

Фахове вступне випробування проводиться для осіб, які вступають на навчання за освітньо-професійною програмою молодшого спеціаліста за спеціальностями 5.05170109 «Зберігання, консервування та переробка м'яса», 5.05170111 «Зберігання, консервування та переробка молока», на основі освітньо-кваліфікаційного рівня кваліфікованого робітника (за спорідненою спеціальністю).

Метою вступного випробування є перевірка і оцінка теоретичної та практичної підготовки вступника, встановлення рівня його знань з основних фахових дисциплін, їх відповідності вимогам стандарту якості освіти, навчальним планам і програмам підготовки фахівців.

Форма проведення фахового вступного випробування - письмова.

Вступний екзамен проводиться через виконання тестових завдань.

За результатами фахового випробування приймальна комісія здійснює зарахування на навчання за освітньо-кваліфікаційним рівнем «молодший спеціаліст».

Абітурієнт повинен продемонструвати фундаментальні та професійно-орієнтовані уміння, знання і здатність вирішувати типові професійні завдання.

## **ЗМІСТ ПРОГРАМИ ВСТУПНИХ ВИПРОБУВАНЬ**

На фахове вступне випробування виносяться питання з дисциплін циклу професійної та практичної підготовки, а саме:

1. Асортимент продуктів м'ясо-молочної галузі [1, 3, 4].
2. Показники якості харчових продуктів [1, 2, 3, 4].
3. Вимоги до сировини для виробництва м'ясних і молочних продуктів [1, 3, 4].
4. Загальна характеристика основних складових компонентів продовольчої сировини та харчових продуктів. [1, 4, 5, 6, 7, 8].
5. Характеристика способів оброблення харчових продуктів [5, 6, 8, 9].
6. Основні поняття про здорове, функціональне харчування [10].
7. Способи і призначення теплового оброблення сировини [4, 5, 8, 10].
8. Мікробіологічні процеси харчових виробництв [4, 5, 8, 10].
9. Ферментативні процеси в харчових технологіях [4, 5, 8, 10].
10. Види тари та пакувальних матеріалів, що застосовуються в харчовій промисловості [5].

## **Перелік питань для проведення фахового вступного випробування**

1. Сучасний стан молочної (або м'ясної) галузі переробної промисловості України. Основні напрями її розвитку.
2. Асортимент молочних (або м'ясних) продуктів, що виробляються в Україні.
3. Хімічний склад сировини (на прикладі м'ясної або молочної галузей переробної промисловості).
4. Роль харчових продуктів у забезпеченні потреб споживачів, якість харчових продуктів.
5. Вимоги до сировини для виробництва харчових продуктів (на прикладі м'ясної або молочної галузей переробної промисловості).
6. Харчова цінність тваринних білків.
7. Харчова цінність тваринних жирів.
8. Роль вітамінів в живому організмі.
9. Вода. Її будова, властивості у харчових продуктах.
10. Біологічна роль та характеристика вуглеводів.
11. Застосування бродіння при виробництві харчових продуктів.
12. Які продукти містять кальцій, магній, фосфор, залізо? Роль цих елементів в організмі.
13. Характеристика цукру та кухонної солі як консервантів, що використовуються при виробництві консервів?
14. Підготовка сировини для виробництва харчових продуктів (на прикладі м'ясної або молочної галузей переробної промисловості).
15. Способи теплового оброблення та нагрівання харчових продуктів.
16. Призначення охолодження у харчових технологіях.
17. Призначення заморожування у харчових технологіях.
18. Способи пакування готової харчової продукції.
19. Причини псування харчових продуктів.
20. Використання відходів виробництва (на прикладі м'ясної або молочної галузей переробної промисловості).
21. Джерела забруднення харчових продуктів.
22. Шляхи подовження терміну придатності харчових продуктів до споживання.
23. Фізико-хімічні процеси, що відбуваються при тривалому зберіганні харчових продуктів.
24. Основні правила зберігання харчових продуктів.
25. Сушіння, як спосіб подовження терміну придатності харчових продуктів до споживання.
26. Мета використання барвників, ароматизаторів та смакових добавок у харчовій промисловості.
27. Показники якості харчових продуктів.
28. Основні поняття про здорове, функціональне харчування.
29. Види тари та пакувальних матеріалів, що застосовуються в харчовій промисловості.
30. Шляхи подолання нестачі харчів у світовому масштабі.

- 31 Що таке знежилювання м'яса?
- 32 Що таке процес обвалювання м'яса?
- 33 Що таке м'ясні напівфабрикати?
- 34 Що називають м'ясом у промисловості?
- 35 Що таке авітаміноз?
- 36 Білки – це....
- 37 До якої групи напівфабрикатів відносяться пельмені?
- 38 До якого виду напівфабрикатів відносять котлети
- 39 Які консерви відносять до паштетних?
- 40 До якої групи консервів відноситься «Яловичина тушкована»
- 41 Як називається процес наповнення ковбасної оболонки фаршем?
- 42 Процес обробляння продукту димом називають...
- 43 Що таке шпик?
- 44 Бомбаж - це вид псування:
- 45 Тварин вивчає наука:
- 46 Біологія – це наука, що вивчає:
- 47 Тварини дихають:
- 48 Як називаються теплолюбиві мікроорганізми?
- 49 М'ясо при гнитті:
- 50 Який вид псування найбільш характерний для сирокочених ковбас?
- 51 Жир, що відкладається між м'язовими пучками, утворює:
- 52 Як називається перегородка між грудною і черевною порожнинами:
- 53 Кровотворний орган:
- 54 Внутрішня поверхня шлунку птиці вкрита:
- 55 Яку функцію виконує печінка в живому організмі
- 56 Жовч – це секрет...
- 57 Надлишок вітамінів у їжі призводить до:
- 58 Переважним способом розмноження дріжджів є:
- 59 Переносником якого газу є гемоглобін?
- 60 Що є секретом потових залоз?
- 61 Що таке пастеризація ?
- 62 Що таке стерилізація ?
- 63 Яке масло має найвищу масову частку жиру?
- 64 Яким розчином можна провести дезінфекцію?
- 65 Що таке дезінфекція?
- 66 Який побічний продукт при виготовленні сира ?
- 67 Які мікроорганізми приймають участь у спиртовому бродінні?
- 68 Основною хімічною складовою молочних продуктів є:
- 69 Найбільший вміст у молоці має
- 70 Цукор у виробництві молочних згущених консервів використовують як:
- 71 Для яких молочних продуктів застосовують заквашування і сквашування?
- 72 Найдовший термін придатності до споживання мають:
- 73 Закваска для молочних продуктів це:
- 74 Консистенція сиру це:

- 75 Сфальсифікований сир це:
- 76 Функціональний молочний продукт це:
- 77 Ферменти це:
- 78 Незбиране молоко це:
- 79 Сироватка це:
- 80 Харчові добавки це:
- 81 Пряжене молоко це:
- 82 Сепарування молока це:
- 83 Сквашування молока це:
- 84 Консервант це:
- 85 Жир масла це:
- 86 Зіпсоване масло це:
- 87 Молочний цукор це:
- 88 Маслянка це:
- 89 До молочних консервів не відноситься:
- 90 Яке морозиво має найбільшу масову частку жиру:

**КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ ВСТУПНИКІВ**  
**на фаховому вступному випробуванні для зарахування на навчання на**  
**основі здобутого освітньо-кваліфікаційного рівня «кваліфікований**  
**робітник» для здобуття освітнього ступеня «молодший спеціаліст» зі**  
**спеціальності 181 «Харчові технології» (освітня програма «Зберігання,**  
**консервування та переробка молока», «Зберігання, консервування та**  
**переробка м'яса»)**

Вступне випробування оцінюється за 12-бальною шкалою. Воно складається з двадцяти чотирьох тестів. Кожний тест оцінюється у 0,5 бали. Результуючий бал вступного випробування визначається як сума балів, отриманих за кожний тест.

Оцінювання тестів.

0,5 балів виставляється за правильно розв'язаний тест.

0 балів виставляється за неправильно розв'язаний тест.

Вступне фахове випробування вважається не складеним, якщо сумарно вступник набрав менше 4 балів.

Програма фахового вступного випробування та критерії оцінювання знань розроблені фаховою атестаційною комісією.

Голова фахової атестаційної комісії

Н.І. Надточій

## РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. Домарецький В.А. Технологія пищевих продуктів: учебн. для студентів вищих навчальних закладів / В.А. Домарецький. – К.: Видавничий дім «Асканія», 2011. – 736 с.
2. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: [закон України: від 22 липня 2014 р. № 1602-VII] // Відомості Верховної Ради України. – 2014. – № 41-42. – С. 2024.
3. Остапчук, М.В. Система технологій (за видами підприємницької діяльності). / М.В. Остапчук, А.І. Рибак. – К.: ЦУЛ, 2003. – 888 с.
4. Загальні технології харчових продуктів: підручник / за ред. В.А. Домарецького – К.: Університет Україна, 2010. – 814 с.
5. Теоретичні основи харчових технологій: навч. посіб. //Л.Л. ТОВАЖАНСЬКИЙ, В.А. ДОМАРЕЦЬКИЙ, А.М. КУЦ ТА ІН. – Харків: НТУ «ХП», 2010. – 720 с.
6. Біологічні та фізико-хімічні основи харчових технологій: монографія / В.А. Домарецький, А.М. Куц, О.Ю. Шевченко та ін. // під ред. д-ра техн. наук, проф. В.А. Домарецького. – К.: Фенікс, 2011. – 704 с.
7. Пищевая химия : учеб. /А.П. Нечаев, С.Е. Траубенберг, А.А. Кочеткова и др. // под ред. А.П. Нечаева. Изд. 4-е, испр. и доп. – СПб. :ГИОРД, 2007. – 640 с.
8. Теоретичні основи харчових технологій: навчальний посібник / за ред. П.П. Пивоварова. – Х.: ХДУХТ, 2010. – 363 с.
9. Процеси і апарати харчових виробництв: підручник / І.Ф. Малезик, П.С. Циганков, П.М. Немирович та ін. ; за ред. І.Ф. Малезика. – К.: НУХТ, 2003. – 400 с.
10. Українець, А.І. Технологія оздоровчих харчових продуктів / А.І. Українець, Г.О. Сімахіна. – Київ: НУХТ, 2009. – 310 с.