

Міністерство освіти і науки України  
Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини

«ЗАТВЕРДЖЕНО»

Голова приймальної комісії  
проф. Безлюдний О.І.

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2016 р.

**ПРОГРАМА ВСТУПНИХ ВИПРОБУВАНЬ**  
**«Технології харчової промисловості»**

**(спеціаліст)**

**(денна та заочна форми навчання)**

**(для осіб, що вступають за іншою спеціальністю)**

**(термін навчання – 1 рік 6 місяців)**

**СПЕЦІАЛЬНІСТЬ 01015 Професійна освіта. Харчові технології**



Умань – 2016

## Пояснювальна записка

Основною метою вступного екзамену з технологій харчової промисловості є перевірка знань та вмінь абітурієнтів.

Абітурієнт повинен **знати**:

склад основних харчових продуктів: борошна, круп, хліба, макаронів, овочів, фруктів, м'яса і молока і молочних виробів, пива, вина, спирту, лікеро-горілчаних безалкогольних напоїв, кондитерських виробів, виробів із сої, хмелю та лікарських трав, а також принципи харчування, змін в основних видах сировини, що відбуваються під час виготовлення продуктів харчування, основи її перероблення, основні правила споживання.

Абітурієнт повинен **вміти**:

розробляти і використовувати нормативні документи по одержанню промислових продуктів харчування; складати матеріальні баланси і застосовувати їх у технологічних розрахунках.

## КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ АБІТУРІЄНТІВ

<i>Рівень</i>	<i>Бали</i>	<i>Характеристика усних відповідей</i>
Початковий	106-111,4	Учень (слухач) з допомогою викладача відтворює на рівні розпізнання окремі елементи навчального матеріалу та виконує зі значними труднощами окремі елементи практичних завдань. Під час відповіді і при виконанні практичних завдань припускається суттєвих помилок.
	112-117,4	Учень (слухач) з допомогою викладача відтворює на рівні розпізнання окремі фрагменти навчального матеріалу та неусвідомлено виконує окремі фрагменти практичних завдань. При відповіді і виконанні практичних завдань припускається помилок.
	118-123,4	Учень (слухач) з допомогою викладача відтворює фрагменти навчального матеріалу та неусвідомлено виконує частину практичних завдань. При відповіді і виконанні практичних завдань припускається суттєвих помилок.
Середній	124-132,6	Учень (слухач) на рівні запам'ятовування без розуміння відтворює навчальний матеріал та виконує практичні завдання з допомогою викладача. Має значні труднощі при аналізі та порівнянні. Недостатньо усвідомлено користується технічною та конструкторсько-технологічною документацією. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається значної кількості помилок, які самостійно виправити не може.
	133,5-142,1	Учень (слухач) на рівні запам'ятовування без достатнього розуміння відтворює основи положення навчального матеріалу та виконує практичні завдання з частковою допомогою викладача. З помилками дає визначення основних понять. Може частково обґрунтувати і проаналізувати свою відповідь. Недостатньо усвідомлено користується технічною і конструкторсько-технологічною документацією. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається помилок, які самостійно виправити не може.
	143-151,6	Учень (слухач) без достатнього розуміння відтворює основний навчальний матеріал та виконує практичні завдання з епізодичною

		допомогою викладача. З окремими помилками дає визначення основних понять. Може частково аналізувати навчальний матеріал, порівнювати і робити висновки. Користується окремими видами технічної і конструкторсько-технологічної документації. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається помилок, які може частково виправити.
Достатній	152,5-161,1	Учень (слухач) самостійно з розумінням відтворює суть основних положень навчального матеріалу та застосовує його при виконанні практичних завдань в типових умовах. Дає визначення основних понять, аналізує, порівнює, робить висновки. Його відповідь в цілому правильна, але містить і недостатньо обґрунтована. Виконує практичні завдання за типовим алгоритмом (послідовність дій) з консультативною допомогою викладача. Користується довідковою інформацією, технічною і конструкторсько-технологічною документацією. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається несуттєвих помилок, які частково виправляє.
	162-170,5	Учень (слухач) самостійно з розумінням відтворює основний навчальний матеріал та застосовує його при виконанні практичних завдань в типових умовах (стандартних ситуаціях). Дає визначення основних понять, аналізує, порівнює інформацію, встановлює її зв'язок з обраною професією та робить висновки. Відповідь у цілому правильна, логічна та достатньо обґрунтована. Виконує практичні завдання за типовим алгоритмом з консультативною допомогою викладача. Усвідомлено користується довідковою інформацією, технічною та конструкторсько-технологічною документацією. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається несуттєвих помилок, які частково виправляє.
	171,5-180	Учень (слухач) володіє основним навчальним матеріалом в усній, письмовій і графічній формах та застосовує його при виконанні практичних завдань як у типових, так і в дещо ускладнених умовах. Дає визначення основних понять, аналізує, порівнює і систематизує інформацію, встановлює зв'язок з обраною професією та робить висновки. Його відповідь в цілому правильна, логічна і

		достатньо обгрунтована. Виконує практичні завдання за типовим алгоритмом з консультацією викладача. Усвідомлено користується додатковою інформацією, технічною та конструкторсько-технологічною документацією. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається несуттєвих помилок, які може виправити.
Високий	181-189,5	Учень (слухач) уміє усвідомлено засвоювати нову інформацію в обсязі, що передбачений програмою. Володіє глибокими, міцними знаннями навчального матеріалу та здатний їх правильно використовувати для виконання практичних завдань. Відповідь учня (слухача) повна, правильна, логічна, містить аналіз і систематизацію. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки, робить аргументовані висновки з незначно консультацією викладача. Уміє самостійно користуватися джерелами інформації. Учень (слухач) самостійно й правильно застосовує довідкову інформацію, технічну та конструкторсько-технологічну документацію. Практичні завдання виконує в цілому правильно в повному обсязі як з використанням типового алгоритму, так і в дещо змінених умовах. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається окремих неточностей, які може виправити самостійно. Виявляє пізнавально-творчий інтерес до обраної професії, нової техніки і технології.
	190,5-199	Учень (слухач) володіє узагальненими знаннями навчального матеріалу в повному обсязі та здатний їх ефективно використовувати для виконання всіх передбачених навчальною програмою практичних завдань. Відповідь учня (слухача) повна, правильна, логічна і містить аналіз, систематизацію, узагальнення навчального матеріалу. Уміє самостійно знаходити й користуватися джерелами інформації оцінювати отриману інформацію. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки. Робить аргументовані висновки. Правильно й усвідомлено застосовує всі види довідкової інформації, технічної та конструкторсько-технологічної документації в межах навчальної програми. Може самостійно скласти окремі її види. Практичні

		<p>завдання виконує правильно, у повному обсязі як з використанням типового алгоритму, так і за самостійно розробленим алгоритмом. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається незначних неточностей, які самостійно виявляє та виправляє. Виявляє пізнавально-творчий інтерес до обраної професії, нової техніки і технології.</p>
	200	<p>Учень (слухач) володіє системними знаннями навчального матеріалу та ефективно їх застосовує для виконання практичних завдань, що передбачені навчальною програмою. Відповідь учня (слухача) повна, правильна, логічна, містить аналіз, систематизацію, узагальнення. Вміє самостійно знаходити і користуватися джерелами інформації, оцінювати отриману інформацію. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки. Робить аргументовані висновки. Правильно й усвідомлено використовує всі види довідкової, технічної та конструкторсько-технологічної документації в межах навчальної програми. Бездоганно виконує практичні завдання як з використанням типового алгоритму, так і за самостійно розробленим алгоритмом. Виявляє пізнавально-творчий інтерес до обраної професії, нової техніки і технології.</p>

## Зміст програми

1. Способи збереження сировини.
2. Характеристика, призначення, виробництво дріжджів.
3. Підготовка сировини до виробництва.
4. Технологія шоколаду.
5. Асортимент круп і сировина для їх виробництва.
6. Сировина і асортимент кондитерських виробів.
7. Хімічний склад круп та норми виходу продукції.
8. Технологія карамелі.
9. Технологія круп.
10. Шкідники, види втрат, режими і способи зберігання харчових відходів.
11. Технологія окремих культур при виробництві круп.
12. Приготування шоколадної маси.
13. Технологія пластівців і швидкокорозварювальних круп, молока та борошна для дієтичного харчування.
14. Технологія цукерок.
15. Асортимент, значення, властивості, харчова сировина для виготовлення макаронних виробів.
16. Технологія мармеладу та пастили.
17. Технологія макаронних виробів.
18. Технологія морозива.
19. Склад і властивості молока.
20. Технологія борошна.
21. Механічне та теплове оброблення молока.
22. Загальні відомості про зерно, яке переробляється в харчовій промисловості та його основні показники.
23. Технологія незбираномолочних продуктів.
24. Технологія борошняних кондитерських виробів.
25. Характеристика та технології кисломолочних продуктів.
26. Технологія вершкового масла.
27. Характеристика м'ясо-жирового виробництва.
28. Технологія натуральних сирів.
29. Технологія первинної переробки забійних тварин.
30. Технологія молочних консервів.
31. Технологія первинної переробки птиці.
32. Вимоги до сировини та допоміжних матеріалів в ковбасному виробництві.
33. Характеристика сировини для виробництва олії та асортимент продукції.
34. Технологія ковбас.
35. Технологія олії.
36. Класифікація, склад, асортимент та характеристика безалкогольних напоїв.
37. Характеристика способу екстрагування олії.

38. Технологія етилового спирту.
39. Рафінування олії.
40. Технологія горілки.
41. Технологія маргарину.
42. Технологія безалкогольних напоїв.
43. Сировина для виробництва вин і коньяків.
44. Технологія продуктів лікувально-профілактичного призначення із сої.
45. Загальна технологія вин.
46. Харчові продукти із соєвим білком: хлібобулочні вироби, м'ясні продукти, замінники м'ясних і молочних продуктів.
47. Технологія виноградного сусла.
48. Технологія пива.
49. Характеристика сировини в залежності від терміну її збереження.
50. Технологія крохмалю і крохмальної патоки.



## СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Віннікова Л.Г. Теорія і практика переробки м'яса / Л.Г. Віннікова. – Ізмаїл : СМІЛ, 2000. – 173 с.
2. Домарецький В.А. Екологія харчової сировини і продуктів харчування / В.А. Домарецький. – К. : Міносвіта, 1994. – 344 с.
3. Домарецький В.А. Технологія солоду та пива / В.А. Домарецький. – К. : ШКОС, 2004. – 452 с.
4. Домарецький В.А. Технологія солоду та пива / В.А. Домарецький. – К. : Урожай, 1999. – 544 с.
5. Домарецький В.А. Технологія харчових продуктів / В.А. Домарецький, М.В.Остапчук, А.І. Українець. – К. : НУХТ, 2003. – 570 с.
6. Загальна технологія харчової промисловості у прикладах і задачах : підручник : затв. МОН України для студ. ВНЗ / Л.Л. ТОВАЖНЯНСЬКИЙ, С.І. БУХКАЛО, П.О. КАПУСТЕНКО [та ін.] ; МОН України, Нац. технічний ун-т «Харківський політехнічний ін.-т». – К. : Центр учбової літератури, 2011. – 831 с.
7. Зберігання та переробка сільськогосподарської продукції : рек. МОН України як підручник для студентів ВНЗ / О.В. Богомлолов, Н.В. Верешко, О.М. Сафонова [та ін.] ; під ред. О.І. Шаповаленка, О.М. Сафонової. – Харків : Еспада, 2008. – 542, [2] с.: іл.
8. Іваненко Ф.В. Технологія зберігання та переробки сільськогосподарської продукції : навч.-методичний посіб. для самостійного вивчення дисципліни : рек. МОН України / Ф.В. Іваненко, В.М. Сінешко; МОН України нац. економічний ун-т. – К. : КНЕУ, 2005. – 220,[2] с. : іл.
9. Основи технологій виробництва в галузях народного господарства : Навч. посібник / С.П. Желібо, М.А. Овраменко, В.М. Буслик, В.П. Пирч [та ін.]; (2-ге видання зі змінами та доповненнями). – К. : Кондор, 2009. – 520 с.
10. ТОВАЖНЯНСЬКИЙ Л.Л. Харчові технології у прикладах і задачах. Навчальний посібник / Л.Л. ТОВАЖНЯНСЬКИЙ. – К. : Центр учбової літератури, 2008. – 574 с.

Обговорено і затверджено на засіданні кафедри професійної освіти та технологій за профілями. Протокол № 9 від «24» лютого 2016 р.