

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
СІЛЬСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА ІМЕНІ ПЕТРА ВАСИЛЕНКА**

ЗАТВЕРДЖУЮ

Голова приймальної комісії
Ректор ХНТУСГ


О.В. Нанка
«04» січня 2021 р.

ПРОГРАМА

вступного фахового іспиту для здобуття СВО «Бакалавр»
на основі ОКР «Молодший спеціаліст» (РВО «Бакалавр», «Магістр»)

Спеціальність
181 – Харчові технології

ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Для проведення конкурсних фахових вступних випробувань на навчання на базі раніше здобутого ОКР «Молодший спеціаліст» наказом ректора ХНТУСГ ім. П. Василенка створюються фахові атестаційні комісії, діяльність яких регламентується Положенням про приймальну комісію вищого навчального закладу, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 15 жовтня 2015 року № 1085 та зареєстрованих у Міністерстві юстиції України 04 грудня 2015 року за № 1353/27798.

Фахові вступні випробування проводяться фаховими атестаційними комісіями за програмами, затвердженими ректором ХНТУСГ ім. П. Василенка.

Програма фахових вступних випробувань складена для вступників, які вступають на навчання до Харківського національного технічного університету сільського господарства імені Петра Василенка за освітньо-професійною програмою бакалавра за спеціальністю 181 «Харчові технології» та передбачає оцінку базових знань осіб, що мають здобутий освітньо-кваліфікаційний рівень (ОКР) молодшого спеціаліста, за темами фахових дисциплін, які дають можливість оцінити загальний рівень підготовки абітурієнтів до навчання за спеціальністю 181 «Харчові технології».

Програма визначає перелік питань, обсяг, складові та технологію оцінювання знань вступників під час вступу на навчання ступеня бакалавр за спеціальністю 181 «Харчові технології».

Мета вступного фахового випробування полягає в комплексній перевірці знань вступників, отриманих ними в результаті вивчення дисциплін, передбачених освітньо-професійною програмою підготовки молодших спеціалістів та оцінці відповідності цих знань вимогам до навчання за ступенем «бакалавр» на спеціальність 181 «Харчові технології» та проходження конкурсу.

Умови проведення вступних випробувань. Вступні випробування проводяться у усній формі, в підготовленій для проведення іспиту аудиторії. Після закінчення випробування роботи здаються, перевіряються в той же день і оцінюються членами фахової атестаційної комісії. Голова фахової атестаційної комісії підсумовує результати і оголошує оцінки.

Змістовно-методичне забезпечення вступних випробувань здійснюють науково-педагогічні працівники профільних кафедр.

1.ВИМОГИ ДО РІВНЯ ПІДГОТОВКИ ВСТУПНИКІВ

До здачі вступних випробувань допускаються вступники, які виконали повністю навчальний план за ОКР «молодший спеціаліст» і отримали диплом за відповідною спеціальністю.

Вступник повинен знати:

- термінологію, що стосується основних понять за фахом;
- класифікацію і склад основних видів харчової сировини;
- ботанічну характеристику, морфологію та анатомію зерна злакових, бобових і насіння олійних культур.
- структурні та функціонально-технологічні властивості макронутрієнтів харчових продуктів;
- класифікацію та асортимент продукції харчової промисловості;
- технології виробництва харчових продуктів;
- принципи зберігання сільськогосподарських продуктів.

Вступник повинен вміти:

- вільно володіти термінологією за фахом;
- класифікувати основні види харчової сировини;
- виявляти ботанічні, морфологічні та анатомічні властивості зерна злакових, бобових та насіння олійних культур;
- знаходити зв'язок між структурними і функціонально-технологічними властивостями макронутрієнтів;
- класифікувати продукцію харчової промисловості, розподіляти її по гатункам.
- обирати потрібну технологічну схему виробництва харчового продукту;
- підбирати способи та режими консервування сільськогосподарських продуктів.

2. СТРУКТУРА ПРОГРАМИ ФАХОВОГО ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ

Програма фахового вступного випробування для зарахування на навчання за ступенем «бакалавр» за спеціальністю 181 «Харчові технології» містить основні питання за наступними темами:

1. Основні види харчової сировини, її склад та біотехнологічний потенціал.
2. Білкові речовини сировини та харчових продуктів. Роль білків та продуктів їхнього розщеплення в організмі людини. Норми споживання білка.
3. Вуглеводи в сировині й харчових продуктах. Структурні та функціонально-технологічні властивості вуглеводів. Зміни вуглеводів у технологічному процесі.
4. Харчові волокна, сировинні джерела, споживання. Основні компоненти харчових волокон, будова, властивості й роль у травленні й харчовій біотехнології. Фізико-хімічні властивості харчових волокон.
5. Ліпіди. Класифікація ліпідів. Роль ліпідів в організмі людини. Прості й складні ліпіди.
6. Ліпіди харчової сировини та продуктів. Харчова цінність, жирно кислотний склад. Есенціальні жирні кислоти. Зміни ліпідів у технологічному процесі.
7. Зернові культури: будова та розвиток.
8. Систематика та класифікація зернових культур.
9. Пшениця: ботанічна характеристика, морфологія та анатомія зерна. Промислове та фуражне значення пшениці.
10. Жито: ботанічна характеристика, морфологія та анатомія зерна.
11. Кукурудза: ботанічна характеристика, морфологія та анатомія зерна.
12. Соняшник: місце в ботанічній класифікації, анатомія та морфологія насіння.
13. Класифікація сировини бродильних виробництв.
14. Характеристика зернової сировини, що застосовують в бродильних виробництвах. Хімічний склад зерна. Будова зернівки.
15. Сировина, що використовується у виробництві спирту. Характеристика сировини. Технологія виробництва спирту. Характеристика стадії розварювання сировини.
16. Класифікація та асортимент вина. Сировина, що використовується у виробництві вина.
17. Класифікація та асортимент пива. Сировина, що використовується у виробництві пива.
18. Технологія отримання пива. Вимоги до якості пива.
19. Будова паренхімних рослинних клітин.
20. Прозенхимні рослинні клітини. Будова і функції в рослині.
21. Роль тургору для рослинної клітини.
22. Класифікація овочів.

- 23.Класифікація рослинної сировини й ознаки розподілу на сорти.
- 24.Класифікація плодів.
- 25.Ступінь зрілості плодоовочевої продукції.
- 26.Консервна тара. Вимоги до пакувальних матеріалів.
- 27.Принцип біоза, як спосіб зберігання й консервування сільськогосподарських продуктів.
- 28.Принцип анабіозу, характеристика видів анабіозу.
- 29.Принцип абіозу, як спосіб зберігання й консервування сільськогосподарських продуктів. Види абіозу.
- 30.Поняття пастеризації, стерилізації, асептичного консервування.
- 31.Режим або формула стерилізації плодово-ягідних консервів, умови здійснення.
- 32.Особливості технології виробництва сушених плодоовочевих продуктів.
- 33.Технології виробництва швидкозаморожених плодоовочевих продуктів.
- 34.Класифікація й характеристика підприємств м'ясної промисловості.
- 35.Види продукції по призначенню, що випускається м'ясопереробними підприємствами.
- 36.Показники м'ясної продуктивності худоби й птиці. Чинники, що впливають на якість м'яса.
- 37.Основні етапи первинної переробки худоби. Оцінка якості м'яса після забою.
- 38.Класифікація субпродуктів. Технологічна схема обробки субпродуктів.
- 39.Види м'ясної тканини за промисловим значенням. Чинники, від яких залежить морфологічний склад м'яса.
- 40.Причини псування м'яса. Основні способи консервування м'яса.
- 41.Загальна схема виробництва різних видів ковбасних виробів.
Класифікація ковбасних виробів.
- 42.Асортимент продукції круп'яного виробництва.
- 43.Вимоги до складання помольної суміші зерна.
- 44.Очистка зерна від домішок. Способи видалення домішок.
- 45.Показники борошномельних властивостей зерна.
- 46.Показники хлібопекарських властивостей борошна.
- 47.Споживчі властивості плодів та овочів.
- 48.Технологічні властивості молока.
- 49.Технологія вершків.
- 50.Характеристика яєчної сировини.

3. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ФАХОВОГО ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ

Оцінювання рівня підготовки, тобто знань і умінь вступника, відбувається на підставі наступних критеріїв:

1. Правильність відповіді;
2. Ступінь усвідомлення програмного матеріалу;
3. Вміння користуватись засвоєним матеріалом.

Структура білета фахового вступного випробування складається з двох питань. Кожне питання оцінюється від 0 до 100 балів. Максимальна кількість балів складає 200 балів, Мінімальна кількість, яку вступник повинен отримати для подальшої участі у конкурсному відборі – 100.

Результати фахового вступного випробування оцінюються за 200-бальною шкалою з урахування вищезазначених критеріїв за наступною шкалою:

Рівень підготовки	Вимоги рівня підготовки згідно критеріям оцінювання	Бали за 200 бальною шкалою
високий	Вступник володіє глибокими, міцними, узагальненими, дієвими знаннями предмету, виявляє неординарні творчі здібності, аргументовано застосовує отримані знання в нестандартних ситуаціях, може самостійно ставити та розв'язувати проблеми. Виявляє творчий підхід і правильно обґрунтовує прийняті рішення, добре володіє різносторонніми вміннями та навичками при виконанні практичних задач.	176-200
середній	Вступник знає програмний матеріал, грамотно і за суттю викладає його, припускаючи незначні неточності в доказах, трактуванні понять та категорій. При цьому володіє необхідними вміннями та навичками при виконанні практичних задач	151-175
достатній	Вступник знає тільки основний програмний матеріал, припускає неточності, недостатньо чіткі формулювання, непослідовність у викладанні відповідей. При цьому нетривке володіння вміннями та навичками при виконанні практичних занять.	100-150

низький	Вступник не знає значної частини програмного матеріалу. При цьому припускає принципові помилки в доказах, трактуванні понять та категорій, виявляє низьку культуру оформлення знань, не володіє основними вміннями та навичками при виконанні практичних задач. Вступник відмовляється від відповіді на контрольні запитання	Не склав
дуже низький	Знання та вміння з програмного матеріалу практично відсутні.	Не склав

Низький та дуже низький рівень підготовки є недостатніми для участі у рейтинговому конкурсі на зарахування.