

ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ЗАТВЕРДЖЕНО

Рішенням Вченої ради ХДАЕУ

від 26 березня 2026 р., протокол №11

Введено в дію наказом ректора

від 26 березня 2026 р. №11/ОД



Юрій Кирилов
Юрій КИРИЛОВ

ПРОГРАМА

ФАХОВОГО ВСТУПНОГО ІСПИТУ

зі спеціальності

G13 Харчові технології ОПП «Харчові технології»

для прийому на навчання для здобуття ступеня бакалавра на основі НРК6, НРК7

ВСТУП

Фаховий вступний іспит – форма вступного випробування, яка передбачає оцінювання підготовленості (оцінювання знань, умінь та навичок вступника з конкурсного предмета) і мотивованості вступника, за результатами якої приймається рішення щодо надання вступнику рекомендації до зарахування

Фаховий вступний іспит для вступників на освітньо-професійну програму підготовки фахівців освітнього ступеня «Бакалавр» на базі ОС «Бакалавр» (ОКР «Спеціаліст», ОС «Магістр») за спеціальністю G 13 Харчові технології проводяться шляхом тестового контролю знань.

Тестові завдання підготовлені на базі нормативних навчальних дисциплін, згідно освітньої програми освітньо-кваліфікаційного рівня «Молодший спеціаліст» спеціальності «Харчові технології»:

- технологія м'яса та м'ясопродуктів;
- технологія молока та молочних продуктів;
- технологія хліба, хлібокондитерських та макаронних виробів;
- технологія бродильних виробництв;
- технологія консервування плодів та овочів;
- технологія цукрового виробництва;
- технологія жирів та жирозамінників.

Тестове завдання для вступу складається з 25 запитань із комплексу фахових дисциплін. За характером формування відповідей використовуються завдання відкритої форми, представлені запитаннями, які потребують обрання однієї або кількох відповідей із запропонованого набору варіантів, вибору відповідності або їхньої послідовності.

I. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕННЯ ФАХОВОГО ВСТУПНОГО ІСПИТУ

1. Тривалість проведення фахового вступного іспиту – 60 хвилин. Форма проведення - дистанційна, за допомогою програми ZOOM, з ідентифікацією кожного здобувача

2. Під час проведення фахового вступного іспиту не допускається користування електронними приладами, підручниками, навчальними посібниками та іншими матеріалами, якщо це не передбачено рішенням Приймальної комісії

2. Під час співбесіди використовується шарикова або гелева ручка синього кольору

3. Оцінювання знань проводиться за результатами відповідей відповідно до визначених критеріїв.

II. ПЕРЕЛІК ТЕМ ТА РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА З НАВЧАЛЬНИХ ДИСЦИПЛІН, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ФАХОВИЙ ВСТУПНИЙ ІСПИТ

ЗМІСТ ДИСЦИПЛІНИ «ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСА ТА М'ЯСОПРОДУКТІВ»

Тема 1. Характеристика та особливості хімічного складу і морфологічної будови м'яса.

Фізичні та функціонально-технологічні властивості м'ясної сировини. Характеристика способів і прийомів механічної та холодильної обробки м'яса.

Тема 2. Технологія ковбасних виробів. Технологія продуктів з свинини, яловичини, баранини та інших видів м'яса. Технологія напівфабрикатів та швидкозаморожених страв із м'яса. Технологія м'ясних баночних консервів.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Клименко М.М. Технологія м'яса та м'ясних продуктів: підручник/ М.М. Клименко, Л.Г. Віннікова, І.Г. Береза та ін. - К.: Вища освіта, 2006. – 630с.
2. Гончаров Г.І. Технологія галузі (частина I Технологія первинної переробки худоби, птиці і продуктів забою тварин). Курс лекцій.: / Г.І. Гончаров. - К.: НУХТ, 2007.-139с.
3. Кишенько І.І. Технологія м'яса і м'ясопродуктів. Практикум: навч. посіб. / І.І. Кишенько, В.М. Старцова, Г.І. Гончаров.- К: НУХТ, 2010. - 367 с.
4. Баль-Прилипко Л.В. Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса: підручник / - Л.В. Баль-Прилипко. - К.: КВІЦ, 2010 – 469 с.
5. Пешук Л.В., Янчева М.О., Гащук О.І., Кириченко С.Г. Технологія м'ясопродуктів із нетрадиційної м'ясної сировини: підручник. – Київ: Центр учбової літератури, 2021. – 296 с.

6. Янчева М.О., Пешук Л.В., Дроменко О.Б. Фізико-хімічні та біохімічні основи технології м'яса і м'ясних продуктів: навч. посіб. – Київ: Центр учбової літератури, 2017. – 304 с.

ЗМІСТ ДИСЦИПЛІНИ ТЕХНОЛОГІЯ МОЛОКА ТА МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ

Тема 1. Характеристика та особливості хімічного складу і морфологічної будови молока.

Фізичні та функціонально-технологічні властивості молока. Характеристика способів і прийомів механічної обробки молока. Їх вплив на властивості. Характеристика способів і прийомів теплової обробки молока. Їх вплив на властивості. Технологія виробництва кисломолочних продуктів. Технологія виробництва сметани. Технологія виробництва кисломолочного сиру.

Тема 2. Технологія виробництва вершкового масла. Технологія виробництва сирів.

Особливості технології виробництва казеїну. Технологія виробництва молочних консервів і сухих молочних продуктів. Технологія виробництва морозива.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Машкін М.І. Молоко і молочні продукти. / М.І. Машкін //К.: Урожай, 1996.
2. Коваленко Н.К. Технологія молока і молочних продуктів: підручник / Н.К. Коваленко. – Київ: Фірма «ІНКОС», 2006. – 320 с.
3. Поліщук Г.Є. Технологія молочних продуктів: навч. посіб. / Г.Є. Поліщук. – Київ: НУХТ, 2013. – 502 с

4. Скорченко Т.А. Технологія незбираномолочних продуктів / Т.А. Скорченко, Г.Є.Поліщук // Київ 2005, НУХТ

ЗМІСТ ДИСЦИПЛІНИ ТЕХНОЛОГІЯ ХЛІБА, ХЛІБОКОНДИТЕРСЬКИХ ТА МАКАРОННИХ ВИРОБІВ

Тема 1. Технологія хліба.

Загальні відомості про хлібопекарське виробництво. Асортимент хлібобулочних виробів. Борошно. Види та гатунки борошна. Види пшеничних опар і житніх заквасок. Принципова технологічна схема виготовлення хліба. Характеристика основних технологічних стадій приготування хліба, їх апаратурне оформлення.

Тема 2. Технологія макаронних виробів.

Загальні відомості про макаронне виробництво. Класифікація та асортимент макаронних виробів. Сировина для виробництва макаронних виробів. Вимоги до технологічних властивостей макаронного борошна. Збагачувальні добавки. Особливості рецептур макаронного тіста. Формування виробів. Технологічні параметри формування макаронних виробів. Оброблення сирих виробів. Сушіння. Способи та режими сушіння. Охолодження виробів. Сортування, пакування та зберігання макаронних виробів.

Загальні відомості про виробництво кондитерських виробів. Асортимент кондитерських виробів. Їх класифікація. Технологія карамелі. Технологія шоколадних виробів.

Тема 3. Характеристика сировини.

Класифікація шоколаду та шоколадних виробів. Принципова технологічна схема виробництва шоколаду.

Технологія борошняних кондитерських виробів.

Тема 4. Класифікація борошняних кондитерських виробів.

Характеристика основної та допоміжної сировини. Печиво. Його види. Принципова технологічна схема приготування печива. Класифікація тортів та тістечок. Види борошняних напівфабрикатів (бісквітний, пісочний, заварний, листковий). Особливості їх рецептури та технологій.

Технологія харчоконцентратів.

Тема 5. Загальні відомості про харчоконцентрати.

Класифікація харчових концентратів. Концентрати зі зернової, борошняної сировини і картоплі.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Новікова О.В. Технологія виробництва хліба і борошняних кондитерських виробів / О.В. Новікова // Навч. посібник. – К.: Ліра –К, 2014. – 540 с.

2. Дробот В.І. Технологія хлібопекарського виробництва / Технологія хлібопекарного виробництва / В.І. Дробот // Навч. Посібник. – К.: 2005. - 360

3. Сірохман І.В., Лозова Т.М. Товарознавство цукру, меду, кондитерських виробів / І.В. Сірохман, Т.М. Лозова // Підручник. – К.: ЦУЛ, 2008. – 616 с.

ЗМІСТ ДИСЦИПЛІНИ ТЕХНОЛОГІЯ БРОДИЛЬНИХ ВИРОБНИЦТВ

Тема 1. Загальна характеристика бродильних виробництв.

Сировина, основні та допоміжні матеріали бродильних виробництв. Технологія солоду. Технологія пива. Технологія спирту. Технологія горілок та лікєро-горілочаних напоїв. Технологія вина. Технологія коньяку.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Ковалевський К. А. Технологія бродильних виробництв: навч. посіб. / К. А. Ковалевський. – Київ: Інкос, 2004. – 340 с.
2. Клещев Н. Ф. Загальна промислова біотехнологія. Технологія бродильних виробництв: навч. посіб. / Н. Ф. Клещев, М. П. Бенько. – Харків: НТУ «ХП», 2007. – 200 с.
3. Скорик Л.В. Біотехнологія харчових продуктів: підручник / Л.В. Скорик, М.О. Янчева. – Київ: НУХТ, 2018. – 420 с.

ЗМІСТ ДИСЦИПЛІНИ ТЕХНОЛОГІЯ КОНСЕРВУВАННЯ ПЛОДІВ ТА ОВОЧІВ

Тема 1. Історичний розвиток і проблеми сучасної технології консервування овочів та фруктів.

Рослинна сировина. Явище тургору й плазмолізу. Класифікація фруктів та овочів. Характеристика принципів консервування: біоз, анабіоз, абіоз. Підготовчі технологічні процеси консервування харчових продуктів. Консервування овочів і плодів мікробіологічними методами.

Тема 2. Біохімічні процеси, що відбуваються під час квашення, соління й мочіння фруктів та овочів. Загальні відомості про овочеві та фруктові консерви. Класифікація та асортимент овочевих і фруктових консервів. Концентрування томат-продуктів. Технологія консервованих компотів і стерилізованого фруктового пюре. Технологія желе, повидла, варення, цукатів. Заморожування овочів і фруктів. Сушка плодів та овочів.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Павлюк Р.Ю. Основи харчових технологій: навчальний посібник / Р.Ю.Павлюк, В.В. Погарська, Т.С. Маціпура, Н.В. Коробець, С.С. Стоєв.- Харківський держ. університет харчування і торгівлі. – Харків: Факт, 2016. – ч.1 – 152 с.
2. Скрипников Ю.Г. Технологія переробки плодів і ягід / Ю.Г. Скрипников //К.: Урожай, 1991. – 272 с.
3. Найченко В.М. Практикум з технології зберігання та переробки плодів та овочів з основами товарознавства / В.М. Найченко //К.: ФАДА, ЛТД, 2001. – 211 с.
4. Таважнянський Л.Л. Харчові технології у прикладах і задачах: Підручник / Л.Л. Таважнянський, С.І. Бухкало, П.О. Капустенко та ін.; М-во освіти і науки України, Нац. техн. ун-т "Харк. політех. ін-т". - Київ: Центр учбової літератури, 2008. – 575 с.

ЗМІСТ ДИСЦИПЛІНИ ТЕХНОЛОГІЯ ЦУКРОВОГО ВИРОБНИЦТВА

Тема 1. Тенденції світового виробництва цукру. Цукор та його значення у харчуванні людини.

Сучасний стан та перспективи розвитку цукрової промисловості України. Цукрові буряки як сировина для виробництва цукру. Вирощування, приймання та зберігання цукрових коренеплодів.

Тема 2. Подавання цукрових буряків у завод та відокремлення домішок. Видобування цукрози з буряків дифузійно-пресовим способом.

Тема 3. Загальні положення про очищення дифузійного соку.

Вапно як основний реагент очищення. Задачі та проведення попередньої та основної дефекацій. Технологічні аспекти відокремлення сатураційних осадів. Згущення соку на випарній установці. Хімічні зміни у соку під час

випаровування води. Кристалізація цукру. Теоретичні основи кристалізації. Отримання утфелів I, II та III кристалізації. Центрифугування та сушіння цукру-піску. Забезпечення цукрового заводу паром та, електроенергією.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Перцевий Ф.В. та ін. Технологія продукції харчових виробництв: Навч. посібник / Ф.В. Перцевий, Н.В. Камсуліна, М.Б. Колеснікова, М.О. Янчева, П.В. Гурський, Л.М. Тіщенко / Харків: ХДУХТ, 2006. – 318 с.
2. Скорик Л.В. Технологія цукру: підручник / Л.В. Скорик. – Київ: НУХТ, 2015. – 432 с.
3. Штангеева Н.І., Бабков Ю.А. Технологія цукру: навч. посіб. / Н.І. Штангеева, Ю.А. Бабков. – Київ: НУХТ, 2014. – 364 с.
4. Бурдо О.Г., Терзієв С.Г. Технологія харчових виробництв: навчальний посібник / О.Г. Бурдо, С.Г. Терзієв. – Київ: Центр учбової літератури, 2017. – 520 с.
5. Погожих М.І., Романов О.В. Процеси і апарати харчових виробництв: підручник / М.І. Погожих, О.В. Романов. – Київ: НУХТ, 2016. – 408 с.

ЗМІСТ ДИСЦИПЛІНИ ТЕХНОЛОГІЯ ЖИРІВ ТА ЖИРОЗАМІННИКІВ

Тема 1. Функціональна роль та хімічний склад жирової тканини. Фізико-хімічні та біохімічні зміни жирів. Запобігання псуванню жирів. Класифікація антиоксидантів.

Тема 2. Методи визначення якісних показників тваринних жирів.

Визначення первинних продуктів окиснення жиру. Визначення вторинних продуктів окиснення жиру.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Пешук Л.В., Носенко Т.Т. Біохімія та технологія олієжирової сировини: навч. посібник / Л.В. Пешук, Т.Т. Носенко. – Київ: Центр учбової літератури, 2011. – 296 с.
2. Янчева М.О., Пешук Л.В. Технологія жирів та олій харчових продуктів: підручник / М.О. Янчева, Л.В. Пешук. – Київ: НУХТ, 2017. – 384 с.
3. Коваленко Н.К. Олії та жири: технологія виробництва та переробки: навч. посібник / Н.К. Коваленко. – Київ: Фірма «ІНКОС», 2015. – 420 с.
4. Бурдо О.Г., Романенко С.Г. Технологія харчових жирів і жирозамінників: навч. посібник / О.Г. Бурдо, С.Г. Романенко. – Київ: Центр учбової літератури, 2016. – 352 с.
5. Пирог Т.П., Дроменко О.Б. Олії, жири та жирозамінники: сучасні технології: підручник / Т.П. Пирог, О.Б. Дроменко. – Київ: НУХТ, 2019. – 408 с

III. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ВІДПОВІДЕЙ ВСТУПНИКА

Оцінювання знань вступників фахового вступного іспиту здійснюється за шкалою від 100 до 200 балів. Прохідний бал становить – 100.

Рівень знань	Кількість вірних відповідей	Рейтингові бали
8 балів за 1 вірну відповідь, min=100 балів (13 відповідей) max=200 балів (25 відповідей)	1	8
	2	16
	3	24
	4	32
	5	40
	6	48
	7	56
	8	64
	9	72
	10	80
	11	88
	12	96
	13	100
	14	104
	15	120
	16	128
	17	136
	18	144
	19	152
	20	160
	21	168
	22	176
	23	184
	24	192

	25	200
--	----	-----