

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
УМАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ САДІВНИЦТВА



«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Голова Приймальної комісії
Уманського НУС

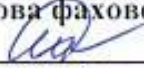
І.І. Мостов'як

«23» березня 2017 р.

ПРОГРАМА

фахового вступного випробування для здобуття ступеня вищої освіти
«бакалавр» з напрямку підготовки 6.051701 «Харчові технології та
інженерія» (за ознаками спеціальності «Технології переробки і зберігання
зерна») на базі здобутого освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший
спеціаліст» на III курс (з нормативним терміном навчання на вакантні
місця)

Голова фахової атестаційної комісії

 І.В. Гайдай
(підпис) (ПІБ)

Умань – 2017

Схвалено вченою радою інженерно-технологічного факультету (протокол № 4 від 24 лютого 2017 року).

Схвалено науково-методичною комісією інженерно-технологічного факультету (протокол № 4 від 21 лютого 2017 року).

ВСТУП

Програма вступного фахового випробування передбачає перевірку здатності до опанування навчальної програми освітнього ступеня «бакалавр» за напрямом 6.051701 «Харчові технології та інженерія» (за ознаками спеціальності «Технології переробки і зберігання зерна») на основі здобутих раніше компетентностей.

Вступне фахове випробування проводиться на комп'ютерах у формі тестового контролю знань. Загальна кількість тестових завдань становить 150, з яких вступнику за допомогою інформаційної системи дистанційної освіти Moodle задається 50. Кожне завдання містить чотири варіанти відповідей, серед яких лише одна правильна. Кожна правильна відповідь оцінюється у 2 бали. Особи, які набрали менше, ніж 60 балів, позбавляються права участі в конкурсному відборі.

Для проведення вступного фахового випробування норма часу встановлюється не більше 1 астрономічної години.

За результатами вступного фахового випробування визначається сумарна кількість балів, на підставі якої Приймальна комісія приймає рішення про участь вступника у конкурсі та рекомендацію для зарахування на навчання до Уманського національного університету садівництва.

ХАРАКТЕРИСТИКА ЗМІСТУ ПРОГРАМИ, ДИСЦИПЛІНИ, ЇХ ТЕМИ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ФАХОВЕ ВСТУПНЕ ВИПРОБУВАННЯ

1. ТЕХНОЛОГІЯ ЖИРІВ І ЖИРОЗАМІННИКІВ

1. Жири та їхнє значення.
2. Технологічна схема виробництва олії.
3. Очищення насіння.
4. Відокремлення оболонок, подрібнення ядра або насіння.
5. Гідротермічна обробка м'ятки.
6. Пресування, екстрагування.
7. Відходи олійного виробництва.
8. Виробництво тваринного жиру.
9. Рафінація олії.
10. Технологія жирозамінників.
11. Виробництво маргарину.
12. Виробництво майонезу.
13. Технологія виробництва емульгаторів.
14. Технологія виробництва гліцерину та жирних кислот.

2. ТЕХНОЛОГІЯ ЦУКРОВОГО ВИРОБНИЦТВА

1. Світове виробництво цукру із цукрової тростини та цукрових буряків.
2. Принципова технологічна схема виробництва цукру-піску із цукрових буряків.
3. Загальна характеристика цукрового виробництва.
4. Характеристика властивостей цукровмісної сировини.
5. Екстрагування сахарози з бурякової стружки.
6. Процес очищення соку від нецукрів.
7. Процес очищення соку карбонізацією вапна.
8. Процес згущення соку.
9. Процес кристалізації сахарози.
10. Принципова технологічна схема продуктового відділення.

3. ТЕХНОЛОГІЯ ЗБЕРІГАННЯ І ПЕРЕРОБКИ ЗЕРНА

1. Хімічний склад та харчова цінність зерна і продуктів переробки.
2. Кормова цінність зерна.
3. Зерно як об'єкт зберігання.
4. Принципи зберігання зерна.
5. Теоретичні основи зберігання зерна.
6. Фізичні і фізіологічні властивості зернових мас. Самозігрівання зернових мас.
7. Життєдіяльність мікроорганізмів. Життєдіяльність комах і кліщів.
8. Самозігрівання зернових мас.
9. Заходи, що підвищують стійкість зернових мас під час зберігання.
10. Активне вентильовання зернових мас.
11. Сушіння зернових мас, основи прийому.
12. Хімічне консервування зернових мас.
13. Мікронізація зерна.
14. Основи борошномельного виробництва.
15. Основи круп'яного виробництва.
16. Основи виробництва комбікормів.

4. ТЕХНОЛОГІЯ ХЛІБА, МАКАРОННИХ, КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ ТА ХАРЧОКОНЦЕНТРАТІВ

1. Сировина хлібопекарського виробництва і її властивості.
2. Технологічна схема виробництва хлібобулочних виробів. Способи приготування тіста.
3. Розстоювання тістових заготовок, випікання хлібобулочних виробів.
4. Сировина для виробництва макаронних виробів і їх характеристика.

5. Приготування макаронного тіста та виробів.
6. Пакування та зберігання макаронних виробів.
7. Сировина для виробництва кондитерської промисловості і її характеристика.
8. Технологія виробництва карамелі, мармеладно-пастильних виробів.
9. Технологія виробництва цукерок.
10. Технологія виробництва шоколаду та шоколадних виробів.
11. Технологія виробництва харчових концентратів.
12. Технологія виробництва сухих сніданків.
13. Технологія кави та замінників кави.
14. Технологія переробки картоплепродуктів.

ПРИКЛАД ТЕСТОВИХ ЗАВДАНЬ

1. Оптимальна температура бродіння тіста під час хлібопечення становить, (°C):
А. 16–20.
Б. 21–27.
В. 28–32.
Г. 33–37.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ПІДГОТОВЛЕНOSTІ ВСТУПНИКІВ

Загальна кількість тестових завдань становить 150, з яких вступнику за допомогою інформаційної системи дистанційної освіти Moodle задається 50. Кожне завдання містить чотири варіанти відповідей, серед яких лише одна правильна. Кожна правильна відповідь оцінюється у 2 бали. Результати фахового вступного випробування оцінюються за шкалою від 0 до 100 балів. В конкурсі беруть участь вступники, які за результатами фахового випробування отримали 60-100 балів.

Шкала оцінювання

Кількість вірних відповідей з 50 питань	Оцінювання за шкалою 0-100 балів	Кількість вірних відповідей з 50 питань	Оцінювання за шкалою 0-100 балів
0	0	26	52
1	2	27	54
2	4	28	56
3	6	29	58
4	8	30	60
5	10	31	62
6	12	32	64
7	14	33	66
8	16	34	68
9	18	35	70
10	20	36	72
11	22	37	74
12	24	38	76
13	26	39	78
14	28	40	80
15	30	41	82
16	32	42	84
17	34	43	86
18	36	44	88
19	38	45	90
20	40	46	92
21	42	47	94
22	44	48	96
23	46	49	98
24	48	50	100
25	50		

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Домарецький В.А. Технологія харчових продуктів. Підручник. В.А.Домарецький, М.В.Остапчук, А.І.Українець За ред. д-ра технічних наук, проф. А.І.Українця. -К.: НУХТ, – 2003. – 572с.
2. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства. / Л.Я. Ауэрман – СПб.: Профессия, 2002. – 416 с.
3. Пучкова Л.И. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий / Л.И. Пучкова, Р.Д. Поландова, И.В. Матвеева – СПб.: ГИОРД, 2005.–Ч.1.–559 с.
4. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства / Т.Б. Цыганова – М.: ПрофОбрИздат, 2001.– 428 с.
5. Ковальская Л.П. Технология пищевых производств /Л.П. Ковальская М.: Колос, 1999. – 752 с.
6. Маршалкин Г.А. Технология кондитерских изделий / Г.А. Маршалкин – М.: Пищевая промышленность, 1994. – 383 с.
7. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва: Навч. Посіб. / Н.М.Осокіна, Г.С.Гайдай. – Умань, 2005. – 614с.; 7л.
8. Технологія зберігання і переробки зерна: Навч. Посіб. / Н.М. Осокіна, О.П. Герасимчук, Н.П. Матвієнко. – К.: ННЦ «ІАЕ», 2012. – 312 с.; 7л.
9. Технологія зберігання зерна з основами захисту від шкідників: Навч. Посіб. / Н.М. Осокіна, І.І. Мостов'як, О.П. Герасимчук, В.В. Любич, К.В. Костецька, Н.П. Матвієнко. – К.: ТОВ «СІК ГРУП УКРАЇНА», 2016. – 248 с.
10. Зберігання і переробка сільськогосподарської продукції / О.В. Богомолів, Н.В. Верешко, О.М. Сафонова та ін. Під ред. О.І. Шаповаленка, О.М. Сафонові. – Харків: Еспада, 2008. – 544с.
11. Подпратов Г.І. Зберігання і переробка продукції рослинництва / Г.І.Подпратов, Скалецька Л.Ф., Сеньков А.М., Хилевич В.С. – К.: Мета, 2002. – 495с.
12. Шеманьов В.У. Практикум з технології зберігання та переробки зерна / Шеманьов В.У., Грекова Н.В. Олексюк О.М. – Дніпропетровськ: ДДАУ, 2005.– 200 с.
13. Домарецький В.А. Технологія харчових продуктів / Домарецький В.А., Остапчук М.В., Українець А.І. – К.: НУХТ, 2003. – 569 с.
14. Технология пищевых производств / Л.П. Ковальская, Г.М. Мелькина, Н.Н. Шебершнева и др.: под ред. Л.П. Ковальской. – М.: Агропромиздат, 1988. – 286 с.
15. Передові технології виробництва цукру // Харчова і переробна промисловість: Щомісячний науково-виробничий журнал Держпрому, НацНУХТ та ТОВ "Украгромак". – 2007. – №4. – С. 20–23.
16. Сапронов А.Р. Технология сахарного производства / А.Р. Сапронов. – М.: Колос, 1998. – 495 с.
17. Зберігання і переробка продукції рослинництва: [навч. посібн. для студ.вищ. навч. закл.] / Г.І. Подпратов, Л.Ф. Скалецька, А.М. Сеньков, В.С. Хилевич. – К.: «Мета», 2002.–495 с.
18. Послеуборочная обработка и хранение зерна: [учебн. пособ. Для студент. высш. учебн. заведений] / Е.М. Вобликов, В.А. Буханцов, Б.К. Маратов, А.С. Прокопец. – Ростов на Дону: изд. центр «МарТ»,2001. – 240 с.