

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ
УКРАЇНИ УКРАЇНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ МИХАЙЛА ДРАГОМАНОВА**

Факультет технологій та дизайну

«Затверджено»

на засіданні Приймальної комісії
УДУ імені М. Драгоманова
протокол № 3 від «28» квітня 2023 р.

Голова Приймальної комісії
Андрющенко В.П.



«Рекомендовано»

Вченою радою Факультету
технологій та дизайну
протокол № 3 від «10» квітня 2023 р.

Голова Вченої ради
Чернова Т.Ю.

ПРОГРАМА ВСТУПНОГО ФАХОВОГО ВИПРОБУВАННЯ

для громадян України, іноземних громадян та осіб без громадянства,
при вступі на навчання для здобуття освітнього ступеня **бакалавра**

на базі здобутого освітньо-кваліфікаційного рівня **молодшого спеціаліста**,
освітньо-професійного ступеня **фахового молодшого бакалавра**, освітнього
ступеня **молодшого бакалавра**

галузь знань	01 Освіта
спеціальність	015 Професійна освіта
спеціалізація	015.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології
ОПП	Професійна освіта (Харчові технології)

Київ – 2023 р.

1. ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА ВСТУПНОГО ФАХОВОГО ВИПРОБУВАННЯ

Розроблена програма призначена для проведення вступного фахового випробування при вступі на навчання за освітнім ступенем **«бакалавр»** за спеціальністю **015 Професійна освіта** спеціалізацією **015.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології** на освітньо-професійну програму **Професійна освіта (Харчові технології)** для вступників:

- на основі освітньо-кваліфікаційного рівня **«молодший спеціаліст», «фаховий молодший бакалавр», «молодший бакалавр»** відповідної спеціальності **015 Професійна освіта. Харчові технології (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології); 181 Харчові технології;**
- на основі здобутого за іншою спеціальністю освітньо-кваліфікаційного рівня **молодшого спеціаліста, освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра, освітнього ступеня молодшого бакалавра.**

Мета вступного фахового випробування:

- визначити рівень фахової підготовки вступників під час комплексної перевірки знань студентів, отриманих ними в результаті вивчення фундаментальних та професійних дисциплін;
- оцінити відповідність цих знань вимогам до навчання освітнього рівня «бакалавр».

Порядок проведення вступних фахових випробувань визначається Правилами прийому для здобуття вищої освіти в УДУ імені М. Драгоманова в 2023 році.

Вступне фахове випробування проводиться у формі фахового вступного екзамену за програмними питаннями. Абітурієнти на початку екзамену обирають екзаменаційні білети, в яких представлені програмні питання і готуються до відповіді протягом 40 хвилин. Екзамен проводять індивідуально з кожним абітурієнтом два члени предметної комісії, склад якої затверджений наказом по університету. Тривалість екзамену – 15-20 хвилин з кожним абітурієнтом.

У процесі фахового випробування абітурієнти мають дати відповідь на три запитання теоретичного характеру.

На вступних випробуваннях абітурієнт повинен продемонструвати рівень знань основ спеціальності та питань профільного спрямування з галузі.

2. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ АБІТУРІЄНТА НА ВСТУПНОМУ ФАХОВОМУ ВИПРОБУВАННІ

Оцінювання відповіді абітурієнта на фаховому вступному випробуванні здійснюється за заздалегідь розробленими критеріями оцінювання.

Критерії оцінювання – це система якостей, яка дозволяє реалізувати принцип єдності вимог до змісту і форми контролю рівня засвоєння знань і вмінь та їх об'єктивного оцінювання.

<i>За шкалою університету</i>	<i>Визначення</i>	<i>Характеристика відповідей абітурієнта</i>
0 -99 бали	Низький	Абітурієнт має слабкі знання про об'єкт вивчення (питання), фрагментарно відтворює незначну частину навчального матеріалу, може навести деякі елементарні основні визначення, виявляє здатність елементарно викласти думку..
100-139 балів	Задовільний	Відповіді на питання білету носять фрагментарний характер, характеризуються відтворенням знань на рівні запам'ятовування. Абітурієнт поверхово володіє умінням міркувати, його відповіді супроводжуються другорядними міркуваннями, які інколи не мають безпосереднього відношення до змісту запитання.
140-169 балів	Достатній	Абітурієнт правильно та логічно відтворює навчальний матеріал, знає основні та допоміжні визначення та поняття, їх зміст, самостійно аналізує, наводить окремі власні приклади на підтвердження викладених думок, узагальнює, робить висновки. Відповідь виконана у повному обсязі і логічно побудована. У відповіді відчуються необхідні навички та вміння при рішенні практичних питань.
170-200 балів	Високий	Абітурієнт володіє глибокими і міцними знаннями, які може застосовувати при розв'язанні практичних завдань, вміє узагальнювати і систематизувати інформацію. Критично оцінює окремі нові факти і явища, ідеї, виявляє особисту позицію щодо них.

Якщо абітурієнт під час вступного випробування з конкурсного предмету набрав від 0-99 балів, то дана кількість балів вважається не достатньою для допуску в участі у конкурсному відборі до УДУ імені М. Драгоманова.

Оцінювання рівня знань абітурієнтів проводиться кожним із членів предметної комісії окремо, відповідно до критеріїв оцінювання. Загальний бал оцінювання рівня знань абітурієнта виводиться за результатами обговорення членами комісії особистих оцінок відповідей абітурієнтів. Бали (оцінки) вступного фахового випробування виголошуються головою предметної комісії усім абітурієнтам, хто приймав участь у випробуванні після закінчення іспиту.

3. ЗМІСТ ПРОГРАМИ ФАХОВОГО ВИПРОБУВАННЯ

3.1. Питання фундаментальної підготовки

1. Білки харчових продуктів, їх фізіологічна роль, джерела.
2. Білки овочів, фруктів, зернобобових та їх зміни під час технологічного оброблення сировини.
3. Білки м'яса, риби, молока, яєць, їх фізіологічна роль та технологічні властивості.
4. Зміни білків в процесі виробництва харчових продуктів.
5. Вплив теплового оброблення продуктів на харчову цінність та засвоюваність білків.
6. Жири харчових продуктів, їх фізіологічна роль, джерела.
7. Зміни жирів під час технологічного оброблення сировини та виробництві харчових продуктів.
8. Вплив теплового оброблення на харчову цінність жирів.
9. Вуглеводи харчових продуктів, їх фізіологічна роль та джерела.
10. Види та властивості вуглеводів. Роль пектинових речовин і клітковини у харчуванні.
11. Склад, будова, властивості вуглеводів, харчова цінність, використання.
12. Клейковина борошна і її роль у формуванні тіста.
13. Процеси, які відбуваються в м'ясі і рибі під час їх заморожування та розморожування.
14. Вплив теплового оброблення на зміну маси і поживних речовин овочів та плодів.
15. Причини потемніння очищених овочів при їх зберіганні.
Способи запобігання потемнінню.
16. Роль вітамінів в організмі. Класифікація вітамінів.
17. Жиророзчинні вітаміни, їх фізіологічна роль, джерела.
18. Вплив технологічного оброблення на вміст вітаміну С в овочах та фруктах.
19. Характеристика жиророзчинних вітамінів. Зміна вітаміну А та каротину під час теплового оброблення харчових продуктів.
20. Мінеральні речовини. Вміст в харчових продуктах, значення для організму людини.

21. Ферменти. Хімічна природа, будова, класифікація і характеристика окремих класів.
22. Значення ферментів при виробництві харчових продуктів.
23. Поясніть причини зміни кольору рослинної сировини при тепловій обробці.
24. Поясніть причини зміни кольору м'яса при тепловій обробці.
25. Роль харчування в життєдіяльності людини.
26. Епідеміологічна небезпека яєць, шляхи запобігання зараженню.
27. Харчова цінність яєць, молока та молокопродуктів.
28. Харчова цінність крупів і бобових, макаронних виробів, хліба.
29. Харчова цінність овочів та плодів.
30. Харчова цінність м'яса, риби та птиці.

3.2. Питання професійної підготовки

Загальні технології харчових виробництв

- **Сировина.** Загальна характеристика сировини. Підготовка сировини до переробки. Режими і способи зберігання харчових продуктів.
- **Технологія борошна.** Загальна характеристика борошна. Функціональна схема виробництва борошна, його якість та умови зберігання.
- **Технологія хлібопекарських дріжджів.** Загальна характеристика, призначення, вимоги до якості дріжджів та умови їх зберігання та транспортування. Функціональна схема виготовлення хлібопекарських дріжджів.
- **Технологія хліба та хлібобулочних виробів.** Загальна характеристика хліба та хлібобулочних виробів, умови зберігання та його дефекти. Способи виробництва тіста: безопарний та опарний. Функціональна схема виробництва хлібобулочних виробів із пшениці.
- **Технологія круп і круп'яних виробів.** Класифікація круп, вимоги до зерна для отримання круп та круп'яних виробів. Функціональна схема переробки зерна в крупу.
- **Технологія макаронних виробів.** Загальна характеристика макаронних виробів, сировина, особливості рецептури. Функціональна схема технології виготовлення макаронних виробів.
- **Технологія молока.** Загальна характеристика та асортимент молока, вимоги та умови зберігання. Функціональна схема технології молока.
- **Технологія вершкового масла.** Загальна характеристика, класифікація, фасування, пакування та зберігання вершкового масла. Сировина та способи виробництва вершкового масла. Функціональна схема виготовлення масла методом збивання вершків.

- **Технологія сиру.** Загальна характеристика і види сирів. Сировина та характеристика стадій сироваріння. Функціональна схема виробництва сичужних сирів. Біохімічні основи визрівання сиру.
- **Технологія м'яса.** Сировина та технологічна схема виробництва м'яса та м'ясопродуктів. Функціональна схема виробництва м'яса.
- **Технологія ковбасних виробів.** Сировина та загальна характеристика ковбасних виробів та технологічного процесу їх виробництва. Функціональна схема виробництва м'ясних ковбасних виробів.
- **Технологія тваринних жирів.** Загальна характеристика жирів, сировина та методи виготовлення тваринного жиру. Функціональна схема виготовлення тваринних топлених жирів.
- **Технологія бродильних виробництв.** Загальна характеристика виробництва та сировини. Вимоги до якості сировини. Функціональна схема виробництва ячмінного солоду.
- **Технологія пива.** Загальна характеристика пива, асортимент, сировина для його виробництва. Функціональна схема технології виробництва пива.
- **Технологія етилового спирту.** Сировина та загальна характеристика етилового спирту. Функціональна схема отримання етилового спирту.
- **Технологія вина.** Класифікація вин, їх загальна характеристика, сировина та технологічний процес виробництва вина. Функціональна схема виробництва червоних, білих, столових, тихих вин.
- **Технологія безалкогольних напоїв.** Загальна характеристика та класифікація напоїв. Сировина та технологічна схема виробництва безалкогольних напоїв. Функціональна схема виробництва безалкогольних напоїв.
- **Технологія цукру.** Загальна характеристика продукту, сировина. Функціональна схема переробки цукрового буряка. Технологічна схема виробництва цукру та цукру-рафінаду.
- **Технологія крохмалю та крохмальної патоки.** Загальні відомості, сировина. Функціональна схема отримання крохмалю з картоплі. Технологія виробництва кукурудзяного крохмалю. Технологічна схема виробництва крохмальної патоки.
- **Технологія шоколадних виробів.** Загальна характеристика виробів, сировина. Технологічна схема отримання какао-масла та какао-порошку. Функціональна схема виробництва шоколаду.

Технологія продукції ресторанного господарства

- **Способи кулінарної обробки харчових продуктів.** Класифікація способів кулінарної обробки продуктів. Характеристика основних прийомів механічної, теплової обробки продуктів. Комбіновані та допоміжні прийоми теплової обробки продуктів.

- **Механічна кулінарна обробка овочів, грибів та виробництво напівфабрикатів з них.** Класифікація овочів, грибів. Технологічний процес механічної обробки овочів та грибів, форми нарізання та їх кулінарне використання.
- **Механічна кулінарна обробка риби, нерибних продуктів моря та виробництво напівфабрикатів з них.** Класифікація рибної сировини. Технологічні процеси обробки риби з кістковим та хрящовим скелетами; способи розробки та приготування напівфабрикатів. Технологічний процес обробки нерибних продуктів моря, приготування напівфабрикатів з них.
- **Механічна кулінарна обробка м'яса та виробництво напівфабрикатів з нього.** Харчова цінність та характеристика м'ясної сировини. Технологічна схема механічної обробки яловичини, свинини, баранини; приготування напівфабрикатів та їх кулінарне використання. Обробка субпродуктів, їх кулінарне використання.
- **Механічна кулінарна обробка сільськогосподарської птиці, пернатой дичини, кроликів та виробництво напівфабрикатів з них .** Харчова цінність та характеристика сировини. Технологічний процес механічної обробки сільськогосподарської птиці, дичини, кролів; приготування напівфабрикатів з них та їх кулінарне використання.
- **Технологія супів.** Класифікація супів. Напівфабрикати для супів. Асортимент, особливості технології заправних супів, прозорих, супів-пюре, холодних, молочних. Вимоги до якості, умови та терміни реалізації.
- **Технологія соусів.** Класифікація соусів, їх технологічне призначення. Напівфабрикати для соусів. Асортимент, особливості технології основних та похідних соусів. їхнє. Обґрунтування умов та термінів зберігання і реалізації соусів. Вимоги до якості, види браку та способи їх усунення.
- **Технологія страв та гарнірів з крупів, бобових та макаронних виробів.**
- Асортимент страв та гарнірів з круп, бобових і макаронних виробів. Особливості технології страв та гарнірів з круп, бобових і макаронних виробів. Вимоги до якості, умови та терміни реалізації.
- **Технологія страв та гарнірів з овочів та грибів.** Асортимент страв та гарнірів з овочів, грибів. Особливості технології страв та гарнірів овочів та грибів. Вимоги до якості, умови та терміни реалізації.
- **Технологія борошняних кулінарних виробів та страв та гарнірів з борошна.** Асортимент борошняних кулінарних виробів та страв, гарнірів з борошна. Особливості технології їх приготування. Вимоги до якості, умови та терміни реалізації.
- **Технологія страв з риби та нерибних продуктів моря.** Асортимент,
- особливості технології страв із відвареної, припущеної, смаженої, тушкованої, запеченої риби. Підбір гарнірів і соусів, вимоги до якості, умови

та терміни реалізації. Страви з нерибних продуктів моря: асортимент, технологія приготування, подача, вимоги до якості.

- **Технологія страв з м'яса, сільськогосподарської птиці, пернатой дичини та кроликів.** Асортимент, особливості технології страв із відвареного, припущеного, смаженого, тушкованого, запеченого м'яса, птиці. Підбір гарнірів і соусів, вимоги до якості, умови та терміни реалізації. Страви із котлетної і кнельної маси сільськогосподарської птиці, кролика.
- **Технологія страв з яєць та сиру.** Обробка яєць, яєчних продуктів, їх взаємозаміна. Асортимент, особливості технології страв з варених, смажених та запечених яєць. Асортимент та технологія холодних і гарячих страв з м'якого сиру. Вимоги до якості страв з яєць та сиру, умови і строки реалізації.
- **Технологія гарячих напоїв.** Асортимент та технологія холодних та гарячих напоїв, особливості їх подавання. Вимоги до якості напоїв, умови і строки реалізації.
- **Технологія солодких страв.** Класифікація та асортимент солодких страв. Особливості технології холодних солодких страв: свіжих і швидкозаморожених плодів і ягід; компотів; жельованих страв; охолодженої десертної продукції (морозива, морозива у фризерах, парфе). Особливості технології гарячих солодких страв: страв з яблук; суфле; пудингів; інших солодких гарячих страв. Вимоги до якості, умови і терміни зберігання та реалізації солодких страв.

Для пільгових категорій осіб, яким надано право складати вступні випробування (особи, що потребують особливих умов складання випробувань) в УДУ імені М. Драгоманова за рішенням Приймальної комісії створюються особливі умови для проходження вступних випробувань.

4. СТРУКТУРА БІЛЕТУ ВСТУПНОГО ФАХОВОГО ВИПРОБУВАННЯ

Український державний університет імені М.Драгоманова
Факультет технологій та дизайну

Освітній ступінь – Бакалавр»

Галузь знань: 01 Освіта

Спеціальність: 015 Професійна освіта.

Спеціалізація 015.37: Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології

Освітньо-професійна програма: Професійна освіта (Харчові технології)

На базі ОКР - молодший спеціаліст, фаховий молодший бакалавр, молодший бакалавр

Екзаменаційний білет

Вступне фахове випробування

- Білки харчових продуктів, їх фізіологічна роль, джерела. Чим відрізняються білки продуктів тваринного і рослинного походження ?
- Асортимент, особливості технології вершкового масла та функціональна схема його виробництва.
- Класифікація та асортимент холодних солодких страв, їх технологія приготування, особливості подачі, вимоги до якості та зберігання.

Затверджено на засіданні Приймальної комісії УДУ ім. М.Драгоманова
Протокол № 3 від «28» квітня 2023 року

Голова фахової комісії _____ / /
Підпис Прізвище, ім'я, по-батькові

5. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

● Питання фундаментальної підготовки

1. Зубар Н.М. Теоретичні основи харчових виробництв: підруч. / Н.М. Зубар. – Київ: Видавничий дім «Кондор», 2020. – 304 с.
2. Плахотнік В.Я. Теоретичні основи технологій харчових виробництв [Текст] : навч. посіб. / В.Я. Плахотнік, І.С. Тюрікова, Г.П. Хомич. – К.: Центр навчальної літератури, 2006. – 633 с.
3. Ростовський В.С. Теоретичні основи технологій громадського харчування: навч. посіб. / В.С. Ростовський. – К.: Кондор, 2018. – 200 с.

● Питання професійної підготовки

Загальні технології харчових виробництв

4. Технологія харчових продуктів: підруч. [для студ. вищ. навч. закл.] / [Домарецький В.А., Остапчук М.В. Українець А.І.]. – К.: НУХТ, 2003. – 572с.
5. Загальні технології харчових виробництв: підруч. [для студ. вищ. навч. закл.]/ [Домарецький В.А., Шиян П.Л., Калакура М.М. та ін.] ; під ред. М.М. Калакури, Л.Ф. Романенко. – К.: Ун-т "Україна", 2010. – 814 с.
6. Загальна технологія харчових виробництв у прикладах і задачах. Підручник /Товажнянський Л.Л., Бухкало С.І., Капустян П.О., Орлова Є.І. – К.: Центр навчальної літератури, 2005. – 496 с.

● *Технологія продукції ресторанного господарства*

7. Косовенко С.М. Технологія приготування їжі: підручник. – Київ: Факт, 2003. – 360 с. – Режим доступа: <https://drive.google.com/file/d/1kZ4bqTR-NuuFZnJj2ZtezhIFLFGixbbY/view>
8. Кулінарна справа. Технологія приготування їжі" Стахмич Т.М., Пахолок О.М. 2020. – Режим доступа: <https://lib.imzo.gov.ua/pdruchniki-ta-navchaln-posbniki-dlya-zdobuvachv-profesyno-profesyno-tekhchno-osvti/pdruchnik-kulnarna-sprava-tekhnologya-prigotuvannya-zh-stakhmich-tm-pakholyuk-om/>
9. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів: підручник для проф.техн. навч. закл. / В.С. Доцяк – К.: Наш час, 2014. – 400 с.
- 10.Шумило Г.І. Технологія приготування їжі. – К.: Кондор, 2008. – 505 с.

