

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО



ПРОГРАМА ФАХОВОГО ІСПИТУ

щодо вступу на навчання для здобуття освітнього ступеня “Магістр”
за освітньою програмою “Галузеве машинобудування”
спеціальності 133 “Галузеве машинобудування”
на основі здобутого освітнього ступеня "Бакалавр"
або вищого за нього ступеня вищої освіти

1 ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ЩО ВІНОСИТЬСЯ НА ФАХОВИЙ ІСПИТ

1. Технологічне обладнання переробних і харчових виробництв»

1. Механізація зберігання зернових продуктів.
2. Механізація підготовки зерна до переробки на борошно та крупи.
3. Технологічне обладнання виробництва круп.
4. Технологічне обладнання виробництва борошна.
5. Технологічне обладнання виробництва рослинної олії
6. Обладнання хлібопекарного виробництва
7. Обладнання для виробництва макаронних виробів
8. Технологічне обладнання для виробництва борошняних кондитерських виробів
9. Машини та обладнання для миття, інспектування, сортування і калібрування плодовоовочевої сировини
10. Технологічне обладнання процесів подрібнення, змішування і розділу плодовоовочевої сировини
11. Обладнання для виробництва соків і переробки винограду
12. Технологічне обладнання виробництва сушених продуктів
13. Технологічне обладнання виробництва заморожених продуктів
14. Обладнання для термічної обробки плодовоовочевої сировини та фасування продукції
15. Механізація зберігання плодовоовочевої продукції
16. Механізація процесу забою великої рогатої худоби та свиней
17. Машини та обладнання ПТЛ забою птиць та обробки тушок
18. Обладнання для обробки харчових субпродуктів, кишок та виробництва харчових тваринних жирів
19. Основи розрахунків технологічного обладнання переробних підприємств
20. Машини та обладнання для переробки м'яса
21. Обладнання для засолювання і теплової обробки м'яса
22. Обладнання для заморожування м'ясопродуктів
23. Обладнання для виробництва молочної продукції
24. Обладнання для механічної та теплової обробки молока
25. Обладнання для виробництва сиру та вершкового масла
26. Обладнання для виробництва морозива
27. Обладнання для виробництва сухого молока та казеїну

2. Монтаж, експлуатація та ремонт обладнання»

1. Монтажно-технологічна документація і технічні вимоги до розробки документів
2. Методи монтажу обладнання та конструкцій
3. Приймання будівель, споруд і фундаментів під монтаж обладнання і конструкцій
4. Організація монтажного майданчика
5. Технологія монтажу обладнання
6. Порядок ведення площинних і просторових розмічальних робіт

7. Розробка фундаментів під обладнання
8. Засоби для переміщення, монтажу і випробувань технологічного обладнання і інженерних комунікацій
9. Переміщення обладнання і конструкцій в межах підприємства, що будується або реконструюється
10. Підйом та установка обладнання і конструкцій за допомогою такелажної оснастки
11. Установка, вивірення та закріплення обладнання і конструкцій
12. Випробування змонтованого обладнання
13. Налаштування технологічного обладнання
14. Організаційно-технічна підготовка до виробництва пусконаладжувальних робіт
15. Технологія пусконаладжувальних робіт. Ревізія технологічного обладнання і запорно-регулюючої апаратури
16. Випробування змонтованого обладнання на холостому ході
17. Пуск, випробування, наладка і комплексне випробування обладнання під навантаженням
18. Особливості монтажу та пусконаладження технологічних трубопроводів переробних підприємств
19. Безпека праці при монтажу технологічного обладнання

3. Процеси та апарати

1. Наукові основи і положення виробничих процесів харчових технологій
2. Основи раціональної побудови апаратів і організації виробничих процесів харчової технології
3. Процес подрібнення твердих матеріалів
4. Подрібнення твердих матеріалів на молоткових дробарках
5. Класифікація зернистих матеріалів
6. Процес різання харчових матеріалів
7. Обробка харчових матеріалів тиском
8. Відстоювання і осадження неоднорідних рідких або газоподібних систем
9. Фільтрування суспензій пилу та туману
10. Процес псевдооживлення
11. Процес перемішування харчових продуктів
12. Розділення неоднорідних систем зворотним осмосом і ультрафільтрацією
13. Основи теплообміну в харчовій апаратурі
14. Процес нагрівання, випару, охолоджень і конденсації
15. Процес випарювання в апаратах харчової промисловості
16. Термодинамічні основи виробництва штучного холоду
17. Основи масопередачі в технологічних процесах
18. Перегонка та ректифікація бінарних сумішей
19. Екстракція в системі рідина-рідина, тіло-рідина
20. Теоретичні основи процесу сушки сільськогосподарської продукції
21. Процес абсорбції
22. Процес адсорбції

4. Обладнання харчових виробництв»

1. Напрямки розвитку технологічного обладнання в харчовій промисловості
2. Розрахунок оболонки
3. Основи розрахунку подрібнювальних органів
4. Основи розрахунку сепарувальних органів
5. Основи розрахунку змішувачів
6. Основи розрахунку пресувальних органів
7. Основи розрахунку транспортувальних органів

Рекомендована література

1. Бойко В.С. та ін. Процеси і апарати харчових виробництв. Теплообмінні процеси: Підручник. Мелітополь: видавничо поліграфічний центр «LUX» 2020. 329 с.
2. Шейко В.М. та ін. Організація та методика науково – дослідницької діяльності. 2003. –295 с.
3. Смоляр В. І. Фізіологія та гігієна харчування. Підручник для студентів. – К.: "Здоров'я", 2000. 335 с.
4. [Технологічне обладнання для переробки продукції тваринництва: Лабораторний практикум](#)/ В.Ф. Ялпачик, Н.П. Загорко, Н.О. Паляничка, С.Ф. Буденко, К.О. Самойчук, Кюрчев С.В., В.О. Верхованцева, В.О. Олексієнко, В.Г. Циб. // – Мелітополь: Видавничий будинок Мелітопольської міської друкарні, 2017. – 274
5. [Технологічне обладнання для переробки продукції рослинництва: Лабораторний практикум](#)/ В.Ф. Ялпачик, Н.П. Загорко, Н.О. Паляничка, С.Ф. Буденко, К.О. Самойчук, Кюрчев С.В., В.О. Верхованцева, В.О. Олексієнко, В.Г. Циб. – Мелітополь: Видавничий будинок Мелітопольської міської друкарні, 2017. – 277 с.
6. Гвоздєв О.В. та ін. [Машина та обладнання для хлібопекарського виробництва: Підручник](#). Мелітополь: ТОВ «Видавничий будинок ММД», 2010. 312 с.
7. Ялпачик В.Ф. [Машина, обладнання та їх використання при переробці сільськогосподарської продукції. Лабораторний практикум. Навчальний посібник](#)/ В.Ф. Ялпачик, В.О. Олексієнко, Ф.Ю. Ялпачик, К.О. Самойчук, О.В. Гвоздєв, В.Г. Циб, Н.О. Паляничка, В.І. Шевченко, Ю.О. Борхаленко, С.Ф. Буденко. – Мелітополь.: Видавничий будинок Мелітопольської міської друкарні, 2015. – 196 с.
8. Технологічне обладнання зернопереробних та олійних виробництв / Дацишин О.В., Ткачук А.І., Гвоздєв О.В. та ін./ За редакцією О.В. Дацишина. Навчальний посібник.–Вінниця: Нова книга, 2008.–488 с.
9. Машина та обладнання хлібопекарського виробництва: Підручник/ О.В.Гвоздєв, Ф.Ю. Ялпачик, В.О. Олексієнко.–Мелітополь: ТОВ «Видавничий будинок ММД», 2010.–312 с.: іл.
10. Ялпачик В.Ф. Машина, обладнання та їх використання при переробці сільськогосподарської продукції. Лабораторний практикум. Навчальний посібник / В.Ф. Ялпачик, В.О. Олексієнко, Ф.Ю. Ялпачик, К.О. Самойчук, О.В. Гвоздєв, В.Г. Циб, Н.О. Паляничка, В.І. Шевченко, Ю.О. Борхаленко, С.Ф. Буденко. – Мелітополь.: ТОВ «Видавничий будинок ММД», 2015. с.
11. Механізація переробки і зберігання плодоовочевої продукції: Навч. посібник/ О.В.Дацишин, О.В.Гвоздєв, Ф.Ю.Ялпачик, Ю.П.Рогащ. – К.: Мета, 2003.- 288 с.

2. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ ФАХОВОГО ІСПИТУ

Фаховий іспит проводиться очно або дистанційно в тестовій формі.

Вступник отримує 50 питань, кожне з яких містить варіанти відповідей, з яких тільки один правильний.

Фаховий іспит оцінюється за шкалою від 100 до 200 балів, яка наведена нижче.

Кількість правильних відповідей	Бал за шкалою 100-200	Кількість правильних відповідей	Бал за шкалою 100-200
1	100	26	151
2	105	27	152
3	110	28	153
4	114	29	154
5	118	30	155
6	122	31	156
7	125	32	157
8	128	33	158
9	131	34	159
10	133	35	160
11	135	36	161
12	137	37	162
13	138	38	164
14	139	39	166
15	140	40	168
16	141	41	170
17	142	42	172
18	143	43	174
19	144	44	176
20	145	45	179
21	146	46	182
22	147	47	186
23	148	48	190
24	149	49	195
25	150	50	200

Декан механіко-технологічного факультету



Володимир КУВАЧОВ