

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 «Індустрія здорового харчування» спеціальності 181 «Харчові технології» на основі здобутого освітнього ступеня «Бакалавр» або вищого за нього ступеня вищої освіти

## **ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ФАХОВИЙ ВСТУПНИЙ ІСПИТ**

1. Сутність стандартизації та її вплив на розвиток суспільства
2. Міжнародна та державна система стандартизації та сертифікації
3. Метрологія – як складова загальної системи управління якістю продукції.
4. Одиниці вимірювань. Державні еталони вимірювань.
5. Класифікація і основні характеристики вимірювань.
6. Роль і значення метрології для діяльності харчових підприємств.
7. Методи і методики вимірювань у системі контролювання якості продукції.
8. Кваліметрія як наука про вимірювання показників якості.
9. Методи технічного контролю на підприємствах.
10. Сертифікація та її види. Принципи, методи і умови запровадження сертифікації продукції.
11. Розвиток та організація сертифікації в Україні.
12. Поняття про систему якості. Класифікація промислової продукції і показники її якості.
13. Методи оцінювання якості продукції та послуг.
14. Структура, основні функції, порядок розробки і вповноваження комплексної системи управління якістю
15. Впровадження системи НАССР в Україні
16. Основні положення Кодексу Аліментаріус.
17. Управління матеріальними ресурсами якості
18. Економічні системи. Основні критерії класифікації економічних систем  
Економічні показники поліпшення якості продукції.
19. Фактори ефективності виробництва, що залежать від якості продукції.
20. Логістика як складова системи управління якістю. Управління ланцюгами постачання.
21. Ідентифікація та шляхи вирішення спеціалізованих задач та практичних проблем в сфері управління матеріальними потоками підприємств.
22. Безпека зберігання сировини та виготовленої продукції, планування замовлень відповідно до потреб підприємств.
23. Сучасні інформаційні технології, методи та прийоми аналітичної роботи з клієнтами.
24. Інструменти проектування, моделювання, прогнозування розвитку підприємств та їх логістичних систем.
25. Вода як основна складова харчової сировини. Види зв'язку вологи, фази стану води.
26. Структура рослинної сировини та сировини тваринного походження.

27. Фізичні властивості харчової сировини: структурно-механічні, теплофізичні, гігроскопічні.
28. Технологічні властивості рослинної сировини: зерна, борошна, круп та олійної сировини. Фізичні властивості плодоовочевої сировини.
29. Технологічні властивості сировини тваринного походження. М'ясо як сировина переробної галузі. Технологічні властивості риби. Технологічні властивості молока.
30. Основи раціонального конструювання апарату і організація виробничого процесу харчових технологій.
31. Теплові процеси та апарати. Основні закономірності теплообміну. Способи передачі тепла та їх основні закономірності.
32. Масообмінні процеси та апарати. Основні закономірності масообміну. Класифікація процесів масообміну
33. Нагрівання. Нагрівання водяною парою. Нагрівання топковими газами. Нагрівання електричним струмом. Нагрівання проміжними теплоносіями.
34. Процес сушки сировини і продуктів сільського господарства. Загальні поняття. Сушіння. Сушильні апарати. Класифікація сушильних установок
35. Сутність процесу ректифікації.
36. Сутність процесу екстрагування
37. Процеси розділення неоднорідних систем. Методи розділення неоднорідних систем. Осадження. Фільтрування. Центрифугування. Поділ газових неоднорідних систем. Мембранні методи розділення рідинних і газових систем.
38. Шляхи контамінації харчових продуктів та заходи мікробіологічного контролю харчової безпеки
39. Використання мікроорганізмів у харчовій галузі.
40. Сенсорний аналіз. Принцип визначення смакового дальтонізму дегустатора. Облиності визначення порогів смакової чутливості і смакової різниці дегустатора.
41. Загальна технологічна схема консервування плодоовочевої продукції. Суть технологічних операцій.
42. Загальна технологічна схема первинної переробки худоби.
43. Загальні технологічні схеми виготовлення ковбасних виробів: варені, напівкопчені, сирокоччені, сиров'ялені
44. Загальні технологічні схеми виготовлення цільном'язових м'ясних виробів: варено-копчені, сирокоччені, запечені
45. Загальні технологічні схеми виробництва цільномолочної продукції
46. Загальні технологічні схеми виробництва кисломолочної продукції
47. Загальні технологічні схеми виробництва вершкового масла
48. Класифікація та загальні технологічні схеми виробництва сирів
49. Виробництво маргарину, харчових жирів та майонезу.

50. Технологія виробництва жирів рослинного походження. Основні стадії виробництва. Вимоги до якості.
51. Теоретичні основи зберігання зернових мас. Заходи підвищення стійкості зернових мас під час зберігання
52. Основи борошномельного та круп'яного виробництва
53. Зберігання та переробка насіння соняшнику. Виробництво комбікормів
54. Загальна технологія виробництва хліба. Асортимент.
55. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів.
56. Теоретичні основи технології бродильних виробництв
57. Загальна технологія білих і червоних столових вин
58. Загальне виноробство міцних і десертних вин
59. Технологія вин, насичених діоксидом вуглецю
60. Виробництво пива
61. Інженерне обладнання переробних та харчових підприємств. Системи опалення.
62. Інженерне обладнання переробних та харчових підприємств. Системи водопостачання, каналізації, вентиляції.
63. Гігієна підприємств переробної промисловості
64. Загальні положення та нормативна база для проектування. Методика визначення технології виробництва продукції та розрахунок об'ємів переробки сировини
65. Проектування потоково-технологічних ліній переробних підприємств. Розрахунок площ переробного підприємства і компонування виробничих приміщень. Методика підбору обладнання технологічного процесу.
66. Технологічне обладнання для переробки продукції рослинництва.
67. Технологічне обладнання для переробки продукції тваринництва.
68. Правові та організаційні основи охорони праці
69. Основи фізіології та гігієни праці
70. Основи підприємництва. Організаційно-правові форми та напрями діяльності підприємств
71. Виробнича програма підприємства. Витрати на виробництво та реалізацію продукції
72. Фінансово-економічні результати діяльності підприємства
73. Персонал підприємства, продуктивність, мотивація та оплата праці
74. Капітал підприємства.
75. Функціональний склад системи управління
76. Основні принципи інформаційного забезпечення менеджменту харчових виробництв. Ефективність менеджменту

#### **ПЕРЕЛІК РЕКОМЕНДОВАНИХ ЛІТЕРАТУРНИХ ДЖЕРЕЛ**

1. Саранча Г.А. Метрологія, стандартизація і управління якістю. Київ. Либідь, 2006. 343 с.
2. Царенко О.М., Руденко В.П. Управління якістю агропромислової продукції. Суми. ВТД «Університетська книга», 2006. 431 с.
3. Кириченко Л.С., Самойленко А.А. Стандартизація і сертифікація товарів та послуг: підручник. Х. Ранок, 2008. 240 с.
4. Шаповал М.Л. Основи стандартизації, управління якістю і сертифікації: Підручник. 3-є вид., перероб. і доп. Київ. Вид-во Європ. ун-ту, 2001. 174 с. 5
5. Поперечний А.М., Черевко О.І. Процеси та апарати харчових виробництв. Київ. Центр учбової літератури., 2007. 304 с.
6. Шалугін В.С., Шминдін В.М. Процеси та апарати промислових технологій. Київ. Центр учбової літератури., 2008. 392 с.
7. Прісс О.П., Кюрчев С.В., Жукова В.Ф., Гапріндашвілі Н.А. Технологічні властивості сировини: навчальний посібник для самостійної роботи студентів. Херсон: ОЛДІ-ПЛЮС, 2014. 224 с.
8. Плахотін В.Я., Тюрікова І.С., Хомич Г.П. Теоретичні основи харчових виробництв.–Київ: Центр навчальної літератури, 2006. 640 с.
9. Осокіна Н.М., Гайдай Г.С. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва: Підручник. Осокіна Н.М., Гайдай Г.С. Умань, 2005. 614 с.
10. Пищевая и биологическая ценность и безопасность сырья и продуктов его переработки. Павлоцкая Л.Ф., Дуденко Н.В., Евлаш В.В. К.: Фирма «Инкос», 2007. 287 с.
11. Янчева М. О., Пешук Л. В., Дроменко О. Б. Фізико-хімічні та біохімічні основи технології м'яса та м'ясопродуктів: Навч. пос. К.: Центр учбової літератури, 2009. 304 с.
12. Технологія м'яса та м'ясних продуктів: Підручник. М.М. Клименко, Л.Г. Віннікова, І.Г. Береза та ін.; За ред. М.М. Клименка. К.: Вища освіта, 2006. 640 с.: іл.
13. Малигіна В.Д., Ракша-Слюсарєва О.А., Ракова В.П. та ін. Мікробіологія та фізіологія харчування. Київ. Кондор, 2009. 242 с.
14. Капрельянц Л.В., Пилипенко Л.М., Єгором Л.В. та ін. Технічна мікробіологія. Одеса. Друк, 2006. 308 с.
15. Технологія жирів: навч. посібн. / Р.Й. Кравців, М.З. Паска, І.М. Ощипок. Львів, 2008. 112 с.
16. Чумак О.П., Гладкий Ф.Ф. Научно-практические основы технологии жиров и жирозаменителей. Харьков, 2006. 175 с.
17. Осейко М.І. Технологія рослинних олій. К: Варта, 2006. 280 с.
18. Технологія вина. /Г.Г.Валуйко, В.А. Домарецький, В.О.Загоруйко. Київ. Центр навч. літератури. 2003. 592с.
19. Проектування та будівництво підприємств із виробництва і переробки продукції тваринництва. Навчальний посібник / Польовий Л.В., Яремчук

О.С., Захаренко М.О. Вінниця: Вінницький національний аграрний університет, 2013

20. Основи технологічного проектування промислових підприємств переробних галузей / А.П. Лозовський, О.М. Іванов, Т.В. Самойленко. Суми: Університетська книга, 2014. 320 с.
21. Безпека життєдіяльності, основи охорони праці : навчальний посібник / О.П. Яворовський, В.М. Шевцова, В.І. Зенкіна та ін. – 2-е видання К. : ВСВ «Медицина», 2018. 288 с.
22. Безпека життєдіяльності та охорона праці : підручник / [В.В. Сокуренко, О.М. Бандурка, С.М. Бортник та ін. ]; за заг. ред. В.В. Сокуренка ; Харків. нац. ун-т внутр. справ. Харків : ХНУВС, 2021. 308 с.
23. Гулий І.С., Пушанко М.М., Орлов Л.О. Обладнання підприємств переробної і харчової промисловості. Вінниця; Нова книга. 2001. 576с.
24. Дацишин О.В., Ткачук А.І., Чубов Д.С. Машини та обладнання переробних виробництв: Навч. Посібник. К.:Вища освіта, 2005. 159 с.
25. Бойчик І.М. Економіка підприємства: навч. посіб. К.: Атіка, 2004. 480с.
26. Економіка підприємства: Навчальний посібник. / В. І. Гринчуцький, Е. Т. Карапетян, Б. В. Погрішук. К.: Центр учбової літератури, 2010. 304 с.
27. Економіка підприємства: [навчальний посібник] / В.В. Горлачук, І Г. Яненкова. Миколаїв: Вид-во ЧДУ ім. Петра Могили, 2010. 344с.
28. Корецький М. Х., Дегтяр А. Д., Даций О.І. Стратегічне управління. К. : Центр навчальної літератури, 2007. 240 с.
29. Котлер Ф., Келлер К., Павленко А. та ін. Маркетинговий менеджмент: підручник. К. : Хімджест, 2008. 720 с.
30. Менеджмент і маркетинг: Навчальний посібник / ред. В.І. Перебийніса. Полтава : ФОП Говоров С.В., 2007. 344 с.

## КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ 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 балів	Кількість правильних відповідей	Бал за шкалою 100 – 200 балів
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	135	35	160
11	136	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