

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

ЗАТВЕРДЖУЮ
Голова приймальної комісії ТДАТУ
д.т.н. проф.  В.М. Кюрчев
«13»  2020 р.



ПРОГРАМА ФАХОВОЇ СПІВБЕСІДИ
(додакового вступного випробування)

щодо вступу на навчання для здобуття освітнього ступеня «Магістр»
за освітньою програмою «Харчові технології» спеціальності 181 «Харчові технології»
на основі здобутого за іншою спеціальністю освітнього ступеня «Бакалавр»
або вищого за нього ступеня вищої освіти

Мелітополь
2020

Програма фахової співбесіди для вступу на навчання за освітньою програмою «Харчові технології» спеціальності 181 «Харчові технології» за освітнім ступенем «Магістр» на основі здобутого за іншою спеціальністю освітнього ступеня «Бакалавр» або вищого за нього ступеня вищої освіти, 2020 – 6 с.

Програму підготували: Прісс О. П., д.т.н., доцент кафедри ХТ та ГРС

Сердюк М. Є., к.с.г.н., доцент кафедри ХТ та ГРС

Загорко Н.П., к.т.н., доцент кафедри ХТ та ГРС

ВСТУП

Прийом абітурієнтів на навчання за ОС «Магістр» за освітньою програмою «Харчові технології» спеціальності 181 «Харчові технології», на основі здобутого за іншою спеціальністю освітнього ступеня «Бакалавр» або вищого за нього ступеня вищої освіти, проводиться за результатами співбесіди з навчальних дисциплін:

- теоретичні основи харчових виробництв;
- технологія зберігання плодів та овочів;
- теоретичні основи харчових виробництв.

Під час співбесіди вступники повинні показати високу фундаментальну та фахову підготовку.

ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА СПІВБЕСІДУ

Технологія консервування плодів та овочів

1. Класифікація методів консервування.
2. Фізичні методи консервування.
3. Хімічні методи консервування.
4. Мікробіологічні методи консервування.
5. Хімічний склад тваринної сировини.
6. Характеристика ягідної сировини для виробництва консервів.
7. Характеристика плодових овочів як сировини для виробництва консервів.
8. Характеристика овочів вегетативної групи.
9. Характеристика плодів, як сировини для виробництва консервів.
10. Інспекція, сортування, калібрування плодоовочевої сировини.
11. Технологія виробництва концентрованих томатопродуктів.
12. Технологія виробництва плодово-ягідних компотів.
13. Технологія виробництва плодово-ягідних та овочевих соків.
14. Технологія виробництва закусочних консервів та обідніх страв.
15. Технологія виробництва натуральних консервів.
16. Вплив виду мікроорганізмів на смертельний час.
17. Вплив кількості мікроорганізмів на летальний час
18. Вплив фізичних властивостей продукту на час прогріву при стерилізації.

Технологія зберігання плодів та овочів

1. Класифікація рослинних об'єктів і біологічні основи лежкості. Фактори, які формують лежкість рослинних продуктів.
2. Біологічні особливості плодових овочів як об'єкта зберігання. Технологія та режими зберігання плодових овочів.
3. Біологічні особливості зерняткових та кісточкових культур як об'єкта зберігання.
4. Технологія та режими зберігання зерняткових та кісточкових культур.
5. Вплив температури, ВВП, швидкості руху та складу повітря в камерах на збереженість плодів та овочів.
6. Дозрівання, період спокою плодів і овочів при зберіганні.
7. Фізичні процеси, які протікають при зберіганні рослинної продукції.
8. Дихання як основний фізіолого-біохімічний процес при зберіганні плодів та овочів.
9. Принципи та способи консервування харчових продуктів. Товарознавча оцінка плодо-овочевої продукції при зберіганні.
10. Процеси охолодження, підморожування та заморожування рослинних продуктів.
11. Зберігання плодів в РГС та МГС, способи створення, основні технологічні режими, переваги та недоліки.
12. Псування харчових продуктів при зберіганні.
13. Збереження сировини за принципом біозу.
14. Консервування за принципом анабіозу.

Рекомендована література

1. Подпратов Г. І. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва / Г. І. Подпратов. – К. : Вища освіта, 2004. – 272 с
2. Скалецька Л. Ф. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва: Практикум / Л. Ф. Скалецька. – К. : Вища школа, 1994. – 301 с.
3. Найченко В.М. Технологія зберігання і переробки плодів та овочів з основами товарознавства / В.М. Найченко, О.С. Осадчий. / К.: Школяр, 1999 – 328 с.
4. Флауменбаум Б.Л. Технологія консервування плодів, овочів, м'яса і риби / [Б.Л. Флауменбаум, Є.Г. Кротов, О.Ф. Загібалов, А.А. Титова і др]. – К.: Вища школа, 1995. – 296 с.
5. Скрипников Ю.Г. Технологія переробки плодів і ягід / Ю.Г.Скрипников. – К.: Урожай, 1991. – 272 с.

Теоретичні основи харчових виробництв

1. Дисперсний стан речовини.
2. Дисперсні системи.
3. Емульсії, їх властивості і характеристика.
4. Піни, їх властивості і характеристика.
5. Порошки, суспензії, аерозолі, їх властивості і характеристика.
6. Розчини високомолекулярних сполук і їх властивості.
7. Драглі, їх характеристика і властивості.
8. Подрібнення сировини. Суть і приклади застосування.
9. Гомогенізація сировини. Суть і приклади застосування.
10. Сортування сировини. Суть і приклади застосування.
11. Обробка харчових продуктів тиском (пресування). Суть і приклади застосування.
12. Перемішування сировини. Суть і приклади застосування.
13. Розподіл неоднорідних систем. Способи і приклади застосування.
14. Осадження (відстоювання). Способи і приклади застосування.
15. Обробка харчових продуктів інфрачервоним випромінюванням.
16. НВЧ-обробка харчових продуктів.
17. Електроконтактні методи обробки харчових продуктів.
18. Обробка харчових продуктів в електростатичному полі.
19. Електрофлотація. Суть і область застосування.
20. Класифікація способів теплової обробки.
21. Основні способи теплової обробки.
22. Допоміжні способи теплової обробки.
23. Чинники, що впливають на швидкість хімічних реакцій.
24. Суть окремих хімічних процесів і їх роль у харчовій промисловості.
25. Гідроліз. Суть і приклади процесів у харчових технологіях.
26. Меланоїдиноутворення. Суть і приклади процесів у харчових технологіях.
27. Сульфитація. Суть і приклади процесів у харчових технологіях.
28. Окислення. Суть і приклади процесів у харчових технологіях.
29. Чинники, що впливають на швидкість біохімічних процесів.
30. Ферментні препарати виробництво і застосування.

31. Роль ферментів при виробництві і зберіганні харчових продуктів.
32. Основні групи мікроорганізмів, використовувані у харчовій промисловості.
33. Типи енергетичного обміну у мікроорганізмів.
34. Необхідні умови для регулювання обміну речовин мікроорганізмів.
35. Біоз. Суть і приклади застосування.
36. Анабіоз. Суть і приклади застосування.
37. Ценобіоз. Суть і приклади застосування.
38. Абіоз. Суть і приклади застосування.
39. Теплофізичні основи стерилізації.
40. Технологічні особливості стерилізації.
41. Мікробіологічні основи стерилізації.
42. Види зв'язку вологи в матеріалі.
43. Крива сушіння та її аналіз.
44. Фактори, що впливають на процес сушіння.
45. Зміна продуктів у процесі сушіння.
46. Сутність охолодження.
47. Способи охолодження. Пошкоджуюча дія низьких температур.
48. Реологія у виробництві харчових продуктів
49. Харчові продукти як реологічні тіла.

Рекомендована література

1. ТОВАЖНЯНСЬКИЙ Л. Л. Загальна технологія харчових виробництв у прикладах і задачах. К. : Центр навчальної літератури, 2005. – 496 с.
2. Прісс О.П. Опорний конспект лекцій «Теоретичні основи технології харчових виробництв». Мелітополь: ТДАТУ, 2011. – 180 с.
3. ТОВАЖНЯНСЬКИЙ Л.Л. Харчові технології у прикладах і задачах / Л.Л. ТОВАЖНЯНСЬКИЙ, С.І. БУХКАЛО, П.О. КАПУСТЕНКО // К.: «Центр учбової літератури», 2008. – 576 с.
4. РОСТОВСЬКИЙ В. С. Системи технологій харчових виробництв / В. С. РОСТОВСЬКИЙ, А. В. КОЛІСНИК // навч. посібник. К. : Кондор, 2008. – 256 с.
5. ПЛАХОТІН В. Я. Теоретичні основи технологій харчових виробництв / В. Я. ПЛАХОТІН, І. С. ТЮРІКОВА, Г. П. ХОМИЧ // навч. посібник К. : Центр навчальної літератури, 2006. - 640 с.
6. ЗБОЖНА О. М. Основи технології / О. М. ЗБОЖНА // навч. посібник К. : Кондор; Тернопіль : Карт-бланш, 2010. – 486 с.
7. ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ / Под ред. М.Ф. Нестерина, И.М. Скурихина // М.: Пищевая промышленность, 1979. , рос.– 247 с.
8. ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ / Под ред. А.А. Покровского // М.: Пищевая промышленность, 1977. – 258 с.

Гарант освітньої програми
д.т.н., професор

О. П. Прісс

Декан факультету агротехнологій та екології

