

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ**

ЗАТВЕРДЖУЮ
Голова приймальної комісії
Білоцерківського НАУ
Ректор, професор
 Олена ШУСТ
« 14 » квітня 2025 р.



**ПРОГРАМА
ФАХОВОГО ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ**

**зі спеціальності
G13 «Харчові технології»
(ступінь вищої освіти «Бакалавр»)**

Біла Церква – 2025

Тестові завдання для вступу на навчання за освітньою програмою «Харчові технології» освітнього ступеня «Бакалавр» складається з 25 запитань із комплексу фахових дисциплін, представлених запитаннями, що потребують обрання однієї або кількох відповідей із запропонованого набору варіантів, вибору відповідності або їхньої послідовності.

Метою тестування за фахом є перевірка відповідності знань, умінь і навичок вступників програмним вимогам, з'ясування компетентності та оцінка ступеня підготовленості вступників для отримання ОС «Бакалавр».

Оцінювання знань вступників на вступних випробуваннях здійснюється за шкалою від 100 до 200 балів. За правильне розв'язання одного питання вступник може отримати 4 бали. Відсутність відповіді або неправильна відповідь оцінюється в 0 балів. Мінімальна кількість балів для подальшої участі у конкурсному відборі повинна складати 100 балів. Час виконання тестових завдань становить 60 хвилин.

1. ТЕХНОЛОГІЯ МОЛОКА ТА МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ

Характеристика та особливості хімічного складу і морфологічної будови молока. Фізичні та функціонально-технологічні властивості молока. Характеристика способів і прийомів механічної обробки молока. Їх вплив на властивості. Характеристика способів і прийомів теплової обробки молока. Їх вплив на властивості. Технологія виробництва кисломолочних продуктів. Технологія виробництва сметани. Технологія виробництва кисломолочного сиру.

Технологія виробництва вершкового масла. Технологія виробництва сирів. Особливості технології виробництва казеїну. Технологія виробництва молочних консервів і сухих молочних продуктів. Технологія виробництва морозива.

2. ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСА ТА М'ЯСОПРОДУКТІВ

Характеристика та особливості хімічного складу і морфологічної будови м'яса. Фізичні та функціонально-технологічні властивості м'ясної сировини. Характеристика способів і прийомів механічної та холодильної обробки м'яса. Технологія ковбасних виробів. Технологія продуктів з свинини, яловичини, баранини та інших видів м'яса. Технологія напівфабрикатів та швидкозаморожених страв із м'яса. Технологія м'ясних баночних консервів.

Характеристика та особливості хімічного складу і морфологічної будови м'яса птиці. Характеристика способів та прийомів механічної обробки м'яса птиці. Характеристика способів і прийомів холодильної обробки м'яса птиці. Виробництво напівфабрикатів з м'яса птиці.

3. ТЕХНОЛОГІЯ ЖИРІВ ТА ЖИРОЗАМІННИКІВ

Функціональна роль та хімічний склад жирової тканини. Фізико - хімічні та біохімічні зміни жирів. Запобігання псуванню жирів. Класифікація антиоксидантів. Методи визначення якісних показників тваринних жирів. Визначення первинних продуктів окиснення жиру. Визначення вторинних продуктів окиснення жиру

4. ТЕХНОЛОГІЯ БОРОШНА, ХЛІБА, ХЛІБОКОНДИТЕРСЬКИХ ТА МАКАРОННИХ ВИРОБІВ

Технологія борошна та хліба. Загальні відомості про хлібопекарське виробництво. Асортимент хлібобулочних виробів. Борошно. Види та ґатунки борошна. Види пшеничних опар і житніх заквасок. Принципова технологічна схема виготовлення хліба. Характеристика основних технологічних стадій приготування хліба, їх апаратурне оформлення.

Технологія макаронних виробів. Загальні відомості про макаронне виробництво. Класифікація та асортимент макаронних виробів. Сировина для виробництва макаронних виробів. Вимоги до технологічних властивостей макаронного борошна. Збагачувальні добавки. Особливості рецептур макаронного тіста. Формування виробів. Технологічні параметри формування макаронних виробів. Оброблення сирих виробів. Сушіння. Способи та режими сушіння. Охолодження виробів. Сорткування, пакування та зберігання макаронних виробів.

Загальні відомості про виробництво кондитерських виробів. Асортимент кондитерських виробів. Їх класифікація. Технологія карамелі. Технологія шоколадних виробів.

Характеристика сировини. Класифікація шоколаду та шоколадних виробів. Принципова технологічна схема виробництва шоколаду.

Технологія борошняних кондитерських виробів

Класифікація борошняних кондитерських виробів. Характеристика основної та допоміжної сировини. Печиво. Його види. Принципова технологічна схема приготування печива. Класифікація тортів та тістечок. Види борошняних напівфабрикатів (бісквітний, пісочний, заварний, листовий). Особливості їх рецептури та технологій.

5. ТЕХНОЛОГІЯ ХАРЧОКОНЦЕНТРАТІВ

Загальні відомості про харчоконцентрати. Класифікація харчових концентратів. Концентрати зі зернової, борошняної сировини і картоплі.

6. ТЕХНОЛОГІЯ БРОДИЛЬНИХ ВИРОБНИЦТВ

Загальна характеристика бродильних виробництв. Сировина, основні та допоміжні матеріали бродильних виробництв. Технологія солоду. Технологія пива. Технологія спирту. Технологія горілок та лікєро-горілочаних напоїв. Технологія вина. Технологія коньяку.

7. ТЕХНОЛОГІЯ ЦУКРОВОГО ВИРОБНИЦТВА

Тенденції світового виробництва цукру. Цукор та його значення у харчуванні людини. Сучасний стан та перспективи розвитку цукрової промисловості України. Цукрові буряки як сировина для виробництва цукру. Вирощування, приймання та зберігання цукрових коренеплодів.

Подавання цукрових буряків у завод та відокремлення домішок. Видобування цукрози з буряків дифузій-но-пресовим способом.

Загальні положення про очищення дифузійного соку. Вапно як основний реагент очищення. Задачі та проведення попередньої та основної дефекацій.

Технологічні аспекти відокремлення сатураційних осадів. Згущення соку на випарній установці. Хімічні зміни у соку під час випаровування води.

Кристалізація цукру. Теоретичні основи кристалізації. Центрифугування та сушіння цукру-піску.

Забезпечення цукрового заводу парою та, електроенергією.

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. Богомолів О.В., Перцевий Ф.В., Сафонова О.М. та ін. Технологія переробки продукції тваринництва. - Харків: Видавництво Навчально- методичного центру заочного навчання с.г. вузів України, 2001. -241 с.
2. Брык М.Т., Голубев В.Н., Чагаровский А.П. Мембранная технология в пищевой промышленности. -К.: Урожай,1991. -221с.
3. Віннікова Л.Г. Теорія і практика переробки м'яса. - Ізмаїл: СМІЛ, 2000. - 172 с.
4. Домарецький В.А., Остапчук М.В., Українець А.І. Технологія харчових продуктів: Підручник / За ред. д-ра техн. наук., проф.. А.І. Українця. - К.: НУХТ, 2003. - 572 с
5. Дробот В.І. Технологія хлібопекарського виробництва. - К.: Логос, 2002. - 365 с.
6. Ковалевський К.А. Технология бродильных производств. - К.: 2004. - 338 с.
7. Ковалевський К.А. Технология и техника виноделия. - К., 2004. -559 с.
8. Машкін М.І. Молоко і молочні продукти -К.: Урожай, 1996. -336 с.
9. Машкін М.І. Первинна обробка і переробка молока -К.: Урожай, 1995. -267 с.
10. Мерзлов С.В., Ломова Н.М., Наріжний С.А., Сніжко О.О. Посібник: Харчові технології. Біла Церква, 2016. – 450 с.
11. Молочная промышленность Украины: Отраслевой справочник. - К., 2003. - 242 с.
12. Перцевой Ф.В., Фощан А.Л., Савгира Ю.А. и др. Производство

желейной и взбивной продукции с использованием модификаторов /Монография/ . - Дніпропетровськ: Пороги, 2003. -201 с.

13. Системные исследования технологий переработки продуктов питания /О.Н. Сафонова, Ф.В. Перцевой, О.А. Гринченко, А.Л. Фощан, П.П.Пивоваров и др. - Х.:ХГАТОП, 2000. - 200 с.

14. Стабников В.Н., Остапчук Н.В. Общая технология пищевых продуктов. - Киев: Вища школа, 1980. - 303 с.

15. Твердохлеб Г.В., Алексеев В.Н., Соколов Ф.С. Технология молока и молочных продуктов /Учебник для ВУЗов. - К.: Вища школа, 1978. -408с.

16. Технология вина: Підручн. / Г.Г. Валуйко, В.А. Домарецкий, В.О.Загоруйко. - К.: НУХТ, 2003. - 588 с.

17. Технологія переробки продукції тваринництва. /О.В. Богомоллов, Ф.В. Перцевий, О.М. Сафонова та ін. - Харків: Видавництво навч.-методичн. центр заочного навчання с.г. вузів України, 2001. - 241 с.

18. Тимощук И.И. Загальна технологія м'яса і м'ясопродуктів. - Київ: Урожай, 1992. - 159 с.

19. Черевко О.І. Сафонова О.М., Богомоллов О.В. Переробка сировини тваринного походження. - Харків: ХДАТОХ, 2002. - 260с.

Голова фахової експертної комісії

Ірина ЛАСТОВСЬКА

9. Новікова, О. В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів : навч. посібник : рекомендовано МОН України / О. В. Новікова. – Вид. 2-ге, перероб. та доп. – Київ : Ліра-К, 2016. – 538 с.

10. Новікова, О. В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів : підручник. Кн. 1. Технологія виробництва хлібобулочних виробів / О. В. Новікова. – Харків : Світ Книг, 2021. – 375 с.

11. Новікова, О. В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів : підручник. Кн. 2. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів / О. В. Новікова. – Харків : Світ Книг, 2021. – 397 с.

12. Основи сенсорного аналізу харчових продуктів : навч. посіб. / О. Б. Ткаченко, Н. В. Каменева, О. О. Тітлова та ін. – Херсон : Гельветика, 2020. – 303 с.

13. Підвищення харчової цінності хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів: монографія / Н. П. Буяльська, О. Л. Гуменюк, Н. М. Денисова, В. М. Челябієва. – Чернігів : РВВ ЧНТУ, 2020. – 121 с.

14. Практикум з технологічних розрахунків у хлібопекарському виробництві : навч. посіб. / В. І. Дробот, В. Г. Юрчак, Л. Ю. Арсенєва та ін. ; за ред. В. І. Дробота. – Київ : Кондор, 2016. – 329 с.

15. Ростовський, В. С. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів. Абетка кондитерського мистецтва : навч. посіб. / В. С. Ростовський, О. М. Кукуєва. – Київ : Кондор, 2018. – 496 с.

16. Сушіння та зберігання зерна : підручник / О. І. Шановаленко, О. О. Євтушенко, Т. І. Янюк, Р. С. Рибчинський. – Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2019. – 394 с.

17. Технології харчових виробництв. Переробка м'яса. Переробка овочів і фруктів. Виробництво вина : тексти лекцій для студентів спеціальності 181 "Харчові технології". Ч. 1 : уклад.: О. Л. Гуменюк ; Каф. ХТ. – Чернігів : РВВ ЧНТУ, 2018. – 138 с.

18. Технології харчових виробництв. Переробка м'яса. Переробка овочів і фруктів. Виробництво вина : тексти лекцій для студентів спеціальності 181 "Харчові технології". Ч. 2 : уклад.: О. Л. Гуменюк ; Каф. ХТ. – Чернігів : РВВ ЧНТУ, 2018. – 111 с.

19. Технологія жирів та жирозамінників: тексти лекцій для студентів спец. 181 "Харчові технології" заоч. форми навчання / уклад.: О. Л. Гуменюк ; Каф. ХТ. – Чернігів: РВВ ЧНТУ, 2020. – 128 с.

20. Українець, А. І. Перспективні технологічні процеси виробництва нових продуктів та дієтичних добавок : підручник / А. І. Українець, Г. О. Сімахіна, Н. В. Пауменко. – Київ : ПУХТ, 2018. – 335 с.

21. Харчова біотехнологія : підручник / Т. П. Пирог, М. М. Антонюк, О. І. Сторожак, Н. Ф. Кіселев. – Київ : Ліра-К, 2017. – 407 с.