

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**НАЦІОНАЛЬНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ**  
**М.П. ДРАГОМАНОВА**

**Інженерно-педагогічний факультет**

**«Затверджено»**

на засіданні Приймальної комісії  
НПУ імені М.П. Драгоманова  
протокол № від « \_ » березня 2022 р.  
Голова Приймальної комісії  
\_\_\_\_\_ Андрущенко В.П.

**«Рекомендовано»**

Вченою радою Інженерно-  
педагогічного факультету  
протокол № від « \_ » лютого 2022 р.  
Голова Вченої ради  
\_\_\_\_\_ Кільдеров Д.Е.

**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*  
*спеціальність*

**01 Освіта**  
**015 Професійна освіта**

*спеціалізація*

**015.37 Аграрне виробництво, переробка  
сільськогосподарської продукції та харчові технології**  
**Професійна освіта. Харчові технології та інжиніринг  
підприємств харчової промисловості**

ОПП

## 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 та інжиніринг підприємств харчової промисловості 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 НПУ імені М. П. Драгоманова в 2022 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 ЗНАТЬ АБІТУРІЄНТА НАВСТУПНОМУ 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>	
		<i>Критерії оцінювання</i>	<i>Значення оцінки</i>
<i>0-99 бали</i>	<i>Низький</i>	Абітурієнт фрагментарно характеризує визначення основних понять; володіє матеріалом на рівні елементарного розпізнавання; відповідає на запитання, що потребують однослівної відповіді. Має уявлення про навчальну дисципліну, плутається в спеціальній термінології.	<i>незадовільно</i>
<i>100-139 балів</i>	<i>Задовільний</i>	Абітурієнт відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень; дає визначення окремих понять.	<i>задовільно</i>
<i>140-169 балів</i>	<i>Достатній</i>	Абітурієнт демонструє розуміння навчального матеріалу та проявляє знання у стандартних ситуаціях, застосовуючи необхідну термінологію; розкриває суть фахових понять; характеризує основні положення дисципліни, допускаючи у відповідях неточності неprincipiального характеру; розв’язує стандартні завдання; виправляє власні помилки.	<i>добре</i>
<i>170-200 балів</i>	<i>Високий</i>	Абітурієнт виявляє особливі здібності, вміє самостійно узагальнювати і систематизувати знання, вільно відповідає на ускладнені запитання, з використанням міжпредметних зв’язків; самостійно характеризує процеси у готельно-ресторанному бізнесі, виявляє особисту позицію щодо них; вміє виокремити проблему і визначити шляхи її розв’язання.	<i>відмінно</i>

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 НПУ імені М. П. 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. Зміни білків в процесі виробництва харчових продуктів.
3. Вплив теплового оброблення продуктів на харчову цінність та засвоюваність білків.
4. Жири харчових продуктів, їх фізіологічна роль, джерела.
5. Зміни жирів під час технологічного оброблення сировини та виробництві харчових продуктів.
6. Вплив теплового оброблення на харчову цінність жирів.
7. Вуглеводи харчових продуктів, їх фізіологічна роль та джерела.
8. Види та властивості вуглеводів. Роль пектинових речовин і клітковини у харчуванні.
9. Склад, будова, властивості вуглеводів, харчова цінність, використання.
10. Клейковина борошна і її роль у формуванні тіста.
11. Причини потемніння очищених овочів при їх зберіганні.  
Способи запобігання потемнінню.
12. Роль вітамінів в організмі. Класифікація вітамінів.
13. Жиророзчинні вітаміни, їх фізіологічна роль, джерела.
14. Вплив технологічного оброблення на вміст вітаміну С в овочах та фруктах.
15. Характеристика жиророзчинних вітамінів. Зміна вітаміну А та каротину під час теплового оброблення харчових продуктів.
16. Мінеральні речовини. Вміст в харчових продуктах, значення для організму людини.
17. Ферменти. Хімічна природа, будова, класифікація і характеристика окремих класів.
18. Значення ферментів при виробництві харчових продуктів.
19. Поясніть причини зміни кольору рослинної сировини при тепловій обробці.
20. Поясніть причини зміни кольору м'яса при тепловій обробці.

## 3.2. Питання професійної підготовки

### *Загальні технології харчових виробництв*

- **Сировина.** Загальна характеристика сировини. Підготовка сировини до переробки.
- **Технологія борошна.** Загальна характеристика борошна, його якість та умови зберігання.
- **Технологія хлібопекарських дріжджів.** Загальна характеристика, призначення, вимоги до якості дріжджів та умови їх зберігання та транспортування.
- **Технологія хліба та хлібобулочних виробів.** Загальна характеристика хліба та хлібобулочних виробів, умови зберігання та його дефекти. Способи виробництва тіста: безопарний та опарний.
- **Технологія круп і круп'яних виробів.** Класифікація круп, вимоги до зерна для отримання круп та круп'яних виробів.
- **Технологія макаронних виробів.** Загальна характеристика макаронних виробів, сировина, особливості рецептури.
- **Технологія молока.** Загальна характеристика та асортимент молока, вимоги та умови зберігання.
- **Технологія вершкового масла.** Загальна характеристика, класифікація, фасування, пакування та зберігання вершкового масла. Сировина та способи виробництва вершкового масла.
- **Технологія сиру.** Загальна характеристика і види сирів. Сировина та характеристика стадій сироваріння.
- **Технологія м'яса.** Сировина та технологічна схема виробництва м'яса та м'ясопродуктів.
- **Технологія ковбасних виробів.** Сировина та загальна характеристика ковбасних виробів та технологічного процесу їх виробництва.
- **Технологія тваринних жирів.** Загальна характеристика жирів, сировина та методи виготовлення тваринного жиру.
- **Технологія бродильних виробництв.** Загальна характеристика виробництва та сировини. Вимоги до якості сировини.
- **Технологія пива.** Загальна характеристика пива, асортимент, сировина для його виробництва.
- **Технологія етилового спирту.** Сировина та загальна характеристика етилового спирту.
- **Технологія вина.** Класифікація вин, їх загальна характеристика, сировина та технологічний процес виробництва вина.
- **Технологія безалкогольних напоїв.** Загальна характеристика та класифікація напоїв. Сировина та технологічна схема виробництва безалкогольних напоїв.

- **Технологія цукру.** Загальна характеристика продукту, сировина. Технологічна схема виробництва цукру та цукру-рафінаду.
- **Технологія крохмалю та крохмальної патоки.** Загальні відомості, сировина. Технологія виробництва крохмалю, крохмальної патоки.
- **Технологія шоколадних виробів.** Загальна характеристика виробів, сировина. Технологічна схема отримання какао-масла та какао-порошку, 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.
- **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.
- **Механічна кулінарна обробка сільськогосподарської птиці, пернатой дичини, кроликів та виробництво напівфабрикатів з них.** Харчова цінність та характеристика сировини. Технологічний процес механічної обробки сільськогосподарської птиці; 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.
- **Технологія соусів.** Класифікація соусів, їх технологічне призначення. Напівфабрикати для соусів. Асортимент, особливості технології основних та похідних соусів.
- **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.

- **Технологія страв та гарнірів з овочів та грибів.** Асортимент страв та гарнірів з овочів, грибів. Особливості технології страв та гарнірів овочів та грибів.
- **Технологія борошняних кулінарних виробів та страв та гарнірів з борошна.** Асортимент борошняних кулінарних виробів та страв, гарнірів з борошна. Особливості технології їх приготування.
- **Технологія страв з риби та нерибних продуктів моря.** Асортимент, особливості технології страв із відвареної, припущеної, смаженої, тушкованої, запеченої риби.
- **Технологія страв з м'яса, сільськогосподарської птиці, пернатої дичини та кроликів.** Асортимент, особливості технології страв із відвареного, припущеного, смаженого, тушкованого, запеченого м'яса, птиці.
- **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.
- **Технологія гарячих напоїв.** Асортимент та технологія холодних та гарячих напоїв, особливості їх подавання.
- **Технологія солодких страв.** Класифікація та асортимент солодких страв. Особливості технології холодних солодких страв. Особливості технології гарячих солодких страв.

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

#### **4. СТРУКТУРА БІЛЕТУ ВСТУПНОГО ФАХОВОГО ВИПРОБУВАННЯ**

##### **Національний педагогічний університет імені М.П.Драгоманова Інженерно-педагогічний факультет**

*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 та інжиніринг підприємств харчової промисловості*

*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.
- Класифікація та асортимент холодних солодких страв, їх технологія приготування, особливості подачі.

Затверджено на засіданні Приймальної комісії НПУ ім. М.П.Драгоманова  
Протокол № \_\_\_\_ від «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 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 доступу: <https://drive.google.com/file/d/1kZ4bqTR-NuuFZnJj2ZtezhIFLFGixbbY/view>
8. Кулінарна справа. Технологія приготування їжі" Стахмич Т.М., Пахолок О.М. 2020. – Режим доступу: <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. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ.питания / Авт.-сост. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.; ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2010.– 680с.

10. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів: підручник для проф.техн. навч. закл. / В.С. Доцяк – К.: Наш час, 2014. – 400 с.
11. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі. – К.: Кондор, 2008. – 505 с.