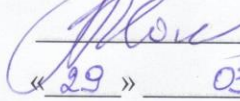


Відокремлений структурний підрозділ  
«Смілянський технологічний фаховий коледж  
Національного університету харчових технологій»

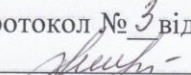
«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Заступник голови приймальної  
комісії, директор коледжу

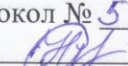
  
О.І. Хоменко  
« 29 » 03 2021р.

**ПРОГРАМА**  
**ФАХОВОГО ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ**  
**ДЛЯ АБИТУРІЄНТІВ НА ОСНОВІ ОСВІТНЬО-КВАЛІФІКАЦІЙНОГО**  
**РІВНЯ «КВАЛІФІКОВАНИЙ РОБІТНИК»**  
**СПЕЦІАЛЬНІСТЬ: 181 «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»**

РОЗГЛЯНУТО  
на засіданні циклової комісії  
технологічних дисциплін

Протокол № 3 від «04» 03. 2021 р.  
 Л.І. Лісіцина

СХВАЛЕНО  
навчально-методичною радою  
ВСП СТФК НУХТ

Протокол № 5 від «18» 03 2021 р.  
 О.О. Ніколаєнко

Сміла, 2021

**ПРОГРАМА ФАХОВОГО ВИПРОБУВАННЯ  
ДЛЯ ВСТУПНИКІВ НА БАЗІ ОСВІТНЬО-КВАЛІФІКАЦІЙНОГО РІВНЯ  
«КВАЛІФІКОВАНИЙ РОБІТНИК»**

на спеціальність 181 «Харчові технології» освітньо-професійна програма  
«ВИРОБНИЦТВО ХЛІБА, КОНДИТЕРСЬКИХ, МАКАРОННИХ ВИРОБІВ І  
ХАРЧОВИХ КОНЦЕНТРАТІВ»

**Загальні положення**

Мета вступного випробування полягає в комплексній перевірці знань студентів, отриманих ними в результаті вивчення дисциплін, передбачених освітньо-професійною програмою і навчальним планом освітньо-кваліфікаційного рівня «кваліфікований робітник» та оцінці відповідності цих знань вимогам до навчання за освітньо-кваліфікаційним рівнем «фаховий молодший бакалавр».

**ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА**

Метою фахових випробувань для вступу на навчання для здобуття освітньо-кваліфікаційного рівня «фаховий молодший бакалавр» на основі освітньо-кваліфікаційного рівня «кваліфікований робітник» за спеціальністю 181 «Харчові технології» освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» є виявлення рівня підготовки та якості знань з циклу фундаментальних дисциплін. Метою проведення вступних випробувань є забезпечення конкурсних засад шляхом виявлення теоретичної і практичної підготовки студентів.

Програма фахового випробування для вступу на навчання для здобуття освітньо-кваліфікаційного рівня «фаховий молодший бакалавр» на основі освітньо-кваліфікаційного рівня «кваліфікований робітник» за спеціальністю 181 «Харчові технології» освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» складена на основі тем дисципліни «Технологія галузі».

Абітурієнти повинні розуміти технологічні процеси технології галузі, знати їх призначення, роботу технологічного обладнання та технологічні

режими на станціях виробництва.

## **Перелік питань з дисципліни «Технологія галузі»**

### **Розділ 1 Технологія хлібопекарського виробництва**

#### **Принципова схема технологічного процесу. Асортимент хлібобулочних виробів**

Послідовність технологічних операцій.

Призначення окремих технологічних операцій. Апаратурне оформлення технологічної схеми.

#### **Основна сировина хлібопекарського виробництва**

Хлібопекарське борошно: пшеничне, житнє. Особливості хімічного складу борошна залежно від виду і сорту.

Хлібопекарські властивості борошна. Технологічні властивості води, дріжджів, солі.

#### **Додаткова сировина**

Цукор, жир, молочні продукти, ячні продукти та інші. Технологічні властивості.

#### **Зберігання сировини і підготовка її до виробництва**

Способи зберігання і підготовка борошна до виробництва. Зберігання і підготовка до виробництва дріжджів, солі, води і додаткової сировини - цукру, жиру, молочних та інших продуктів.

#### **Заміс і дозрівання тіста**

Заміс тіста, процес утворення пшеничного та житнього тіста.

Порційний і безперервно-потоковий заміс тіста. їх характеристика, техніка замісу тіста: послідовність дозування сировини, напівфабрикатів при порційному та безперервному замісах, дотримання норм витрат сировини, передбачених рецептурами з урахуванням вказівок про порядок взаємозаміни сировини.

Бродіння (дозрівання) напівфабрикатів, характеристика дозрілих напівфабрикатів.

Інтенсифікація процесу дозрівання тіста.

## **Способи приготування пшеничного тіста**

Класифікація способів приготування пшеничного тіста: однофазні (безопарний, звичайний і зі скороченим періодом бродіння тіста), двофазні (на малій густій опарі, на великій густій опарі, рідкій опарі), прискорені двофазні (на концентрованій молочнокислій заквасці - КМКЗ, рідкій дисперсній фазі - РДФ, попередньо активовані фазі тощо).

Обминання тіста, призначення цієї операції. Вплив хлібопекарських властивостей борошна на кількість обминань.

Безопарний (однофазний) способі приготування пшеничного тіста зі звичайним і скороченим періодом бродіння тіста.

Варіанти прискореного однофазного способу приготування тіста, що базуються на використанні інтенсивного замісу, активованих дріжджів, сироватки.

## **Способи приготування житнього тіста**

Особливості приготування житнього тіста, викликані різницею хімічного складу та хлібопекарських властивостей житнього борошна. Способи виготовлення житнього тіста.

## **Обробка тіста**

Основні операції обробки пшеничного та житнього тіста. Характеристика операцій по обробці тіста для різних видів виробів (хлібних, булочних, здобних), технологічне значення кожної операції.

## **Випікання хліба**

Теплофізичні основи випікання хліба.

Упікання, його залежність від різних факторів і розрахунок.

Сучасні хлібопекарські печі, їх технологічна характеристика.

Санітарний стан робочих місць біля печей.

## **Зберігання хлібних виробів**

Правила укладання готових виробів у лотки, на полиці, в контейнери. Контроль якості виробів за органолептичними показниками та точністю маси. Відбракування виробів нестандартної якості.

Сортування випечених виробів. Умови і терміни зберігання продукції на виробництві.

Санітарна обробка лотків, контейнерів.

## **Вихід хлібних виробів**

Поняття "вихід хліба" та "норма виходу хліба". Нормування виходу хлібних виробів. Коректування виходу хлібних виробів з урахуванням фактичної вологості борошна.

## **Розділ 2 Технологія борошняних кондитерських виробів**

### **Підготовка кондитерської сировини до виробництва**

Борошно й крохмаль. Їх використання в кондитерському виробництві.

Цукор, мед, патока, підсолоджуючі речовини. Яєчні продукти. Молочні продукти. Жири і масла. Горіхи і мак. Смакові і ароматичні речовини. Розпушувачі тіста, їх використання. Драглеутворюючі речовини і загусники. Харчові барвники і лаки.

### **Цукристі заготовки в кондитерському виробництві**

Варіння цукрових сиропів. Сиропи для промочування. Помади, їх призначення. Цукровий сироп для глазурування (тираж). Інвертний сироп. Глазур. Желе. Карамель. Кандір і грильяж.

### **Креми, їх призначення в кондитерському виробництві**

Санітарний режим приготування кремів. Масляні креми. Білкові креми. Заварні креми. Вершкові креми. Сметанні і вершково-сметанні креми.

### **Оздоблювальні напівфабрикати для виробництва тортів і тістечок. Способи оздоблення**

Прикраси з крему. Прикраси з желе, фруктової рисувальної маси, фруктів і цукатів. Прикраси із помади, глазури, кандіру. Прикраси із цукрових мастик і марципану. Прикраси з карамелі, штрейзеля. Прикраси з шоколаду.

### **Заміс тіста і способи його розпушування при виробництві кондитерських виробів**

Класифікація тіста. Суть процесів, що відбувається при замісі тіста. Способи розпушування тіста.

#### **Дріжджове тісто і вироби з нього**

Процеси, що відбуваються при замісі і випіканні дріжджового тіста. Дріжджове безопарне тісто. Дріжджове опарне тісто.

#### **Бездріжджове тісто і вироби з нього**

Здобне прісне тісто. Вафельне тісто. Пряничне тісто. Пісочне тісто. Заварне тісто. Прісне листкове тісто. Повітряне тісто. Повітряно-горіхове тісто. Мигдальне тісто. Бісквітне тісто.

## Рекомендована література

1. Дробот В. І. Довідник з технології хлібопекарського виробництва : Навч. посібник / В. І. Дробот. – К.: Руслана, 1998. – 416 с.
2. Технология кондитерских изделий : учеб. для студентов образоват. учреждений сред. проф. образования / А. И. Драгилев, И. С. Лурье. - М.: ДеЛи принт, 2004. – 430 с.
3. Технологічне обладнання хлібопекарських і макаронних виробництв: підручник / за ред. О.Т. Лісовенко. – К.: Наук. думка, 2000. – 282 с.
4. Журавлева Е.И. Справочник кондитера. Ч. 1-М.: Пищ. пром-сть, 1966.
5. Ростовський В.С., Новікова О.В. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів. Навчальний посібник. – К.: «Ліра-К», 2009. – 574 с.
6. Зайцева Г. Т., Горпинко Т.М. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів.: Підруч. Для проф.-техн. Навч. Закладів. – К.: Вікторія, 2002. – 400 с.
7. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования / Н.Г. Бутейкис. – 9-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 304 с.

## КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Критерії оцінювання знань вступників на вступному випробуванні з фахових дисциплін для вступників згідно Правил прийому до СТФК НУХТ у 2021 році, які вступають до Смілянського технологічного фахового коледжу НУХТ для здобуття ОКР «фахового молодшого бакалавра» за спеціальністю 181 «Харчові технології» освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів»

Мета випробування:

- визначити наявний рівень фахової підготовки вступників;
- перевірити вміння вступників застосовувати набуті знання і навички для вирішення практичних фахових задач, що відповідають функціональним обов'язкам посад, зазначеним у кваліфікаційній характеристиці фахового молодшого бакалавра.

На випробуванні вступнику пропонується виконати комплексне кваліфікаційне завдання (ККЗ). Рівень знань вступника оцінюється за обсягом і якістю виконаного ним завдання.

Фахове вступне випробування оцінюється за 200-бальною шкалою.

Загальний бал визначається як середньоарифметичне балів за окремі складові завдання. Округлення до цілого проводиться за математичними правилами округлення.

Знання вступника оцінюються так:

**0** балів – вступник не дав відповідь на складову завдання ККЗ або не має уявлення про об'єкт вивчення (питання).

**25** балів – вступник не дав відповідь на складову завдання ККЗ має досить поверхневе уявлення про об'єкт вивчення (питання).

**50** балів – вступник має нечіткі уявлення про об'єкт вивчення (питання), не може відтворити основні поняття.

**100** балів – вступник має слабкі знання про об'єкт вивчення (питання), не нечітко відтворює основні поняття.

**120** балів – вступник має уявлення про об'єкт вивчення, фрагментарно відтворює незначну частину навчального матеріалу, може навести деякі

елементарні основні визначення, виявляє здатність елементарно викласти думку.

**140** балів – вступник має уявлення про об’єкт вивчення, відтворює незначну частину навчального матеріалу, може навести деякі елементарні основні визначення, виявляє здатність елементарно викласти думку.

**150** балів – вступник має уявлення про об’єкт вивчення, відтворює менше половини навчального матеріалу, може навести деякі елементарні основні визначення, виявляє здатність елементарно викласти думку.

**160** балів – вступник знає (відтворює) приблизно половину навчального матеріалу, знає тільки основні визначення та поняття, їх зміст та може дати їм пояснення, але допускає незначні помилки, може за зразком повторити відповідну операцію.

**165** балів – вступник знає (відтворює) приблизно половину навчального матеріалу, знає тільки основні визначення та поняття, їх зміст та може дати їм пояснення, але допускає незначні помилки. Але не вміє самостійно аналізувати, узагальнювати, робити висновки. У відповіді може бути порушена послідовність викладення навчального матеріалу, можуть бути помилки у формулюванні складних теоретичних положень.

**170** балів – вступник знає і розуміє більше половини навчального матеріалу, знає основні положення, визначення та поняття, їх зміст та може дати їм пояснення, може частково самостійно аналізувати, узагальнювати, робити висновки. У відповіді немає порушень в послідовності, але можуть бути помилки у формулюванні складних теоретичних положень.

**175** балів – вступник правильно та логічно відтворює навчальний матеріал, знає основні та допоміжні визначення, їх зміст та може дати їм пояснення, може самостійно аналізувати, узагальнювати та робити висновки, вміє наводити окремі власні приклади на підтвердження викладених думок. Але відповідь має деякі незначні неточності.

**180** балів – вступник правильно та логічно відтворює навчальний матеріал, знає основні та допоміжні визначення та поняття, їх зміст, може дати їм пояснення, може встановлювати найсуттєвіші зв’язки між явищами,



фактами. Може самостійно аналізувати, узагальнювати, робити висновки. Вміє наводити окремі власні приклади на підтвердження викладених думок. Відповідь виконана у повному обсязі і логічно побудована. У відповіді відчуються необхідні навички та вміння при рішенні практичних питань.

**185** балів – вступник вільно володіє вивченим матеріалом, застосовує отримані знання в дещо змінених ситуаціях, вміє узагальнювати і систематизувати інформацію, використовує загальновідомі докази у власній аргументації. Вміє наводити окремі власні приклади на підтвердження викладених думок. У відповіді відчуються необхідні навички при вирішенні практичних завдань.

**190** балів – вступник володіє глибокими і міцними знаннями, застосовує отримані знання в нестандартних ситуаціях, вміє узагальнювати і систематизувати інформацію, використовує загальновідомі докази у власній аргументації. Вміє наводити окремі власні приклади на підтвердження викладених думок. Критично оцінює окремі нові факти і явища.

**195** балів – вступник володіє глибокими і міцними знаннями, застосовує отримані знання в нестандартних ситуаціях, вміє узагальнювати і систематизувати інформацію. Критично оцінює окремі нові факти і явища, ідеї, виявляє особисту позицію щодо них. Суттєвим моментом відповіді вступника повинен бути зв'язок теорії з практикою, вміння застосовувати теоретичні знання при розв'язанні практичних завдань.

**200** балів – вступник володіє глибокими, міцними, узагальненими, дієвими знаннями предмету, виявляє неординарні творчі здібності, аргументовано застосовує отримані знання в нестандартних ситуаціях, самостійно знаходить джерело інформації, узагальнює і систематизує її, може самостійно ставити та розв'язувати проблеми. Переконаливо аргументує особисту позицію, узгоджуючи її з отриманими знаннями та загальними цінностями, розвиває свої обдарування та нахили.

**Особи, рівень знань яких оцінений нижче як 100 балів, до участі у конкурсі для зарахування на навчання не допускаються.**