

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СХІДНОУКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВОЛОДИМИРА ДАЛЯ**



ЗАТВЕРДЖЕНО

Голови приймальної комісії

О.В. ПОРКУЯН

03 2025 р.

ПРОГРАМА

фахового вступного випробування для прийому на навчання для здобуття
освітнього ступеня бакалавра
(зі скороченим терміном навчання 2 р 10 м)
спеціальності G13 Харчові технології
за освітньою програмою «Харчові технології»
на основі здобутого раніше освітнього ступеня або освітньо-
кваліфікаційного рівня

Київ - 2025

Програма складена на підставі робочого навчального плану спеціальності G13Харчові технології за освітньою програмою «Харчові технології».

РОЗРОБНИКИ ПРОГРАМИ:

канд. с.-г. наук, доц. Валентина МОГУТОВА



(підпис)

ст. викл. Людмила Берестова



(підпис)

I ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Прийом здобувачів вищої освіти на навчання для здобуття освітнього ступеня бакалавра на основі здобутого раніше освітнього ступеня або освітньо-кваліфікаційного рівня (молодший спеціаліст, бакалавр, магістр, спеціаліст) за результатами складання вступних випробувань.

Мета вступного випробування: оцінити рівень підготовленості вступників для навчання за програмою підготовки бакалавра за спеціальністю G13 Харчові технології за освітньою програмою «Харчові технології» з метою конкурсного відбору на навчання в СНУ ім. В. Даля в 2025 році.

Завдання вступного випробування полягає у тому, щоб оцінити рівень володіння компетентностями вступників, які повинні:

- вміти розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у харчовій галузі професійної діяльності або у процесі навчання, що передбачає застосування певних теорій та методів відповідної науки і характеризується комплексністю та невизначеністю умов здійснювати;
- системно осмислювати та застосовувати творчі здібності до формування принципово нових ідей у харчовій галузі.
- здійснювати пошук інформації в різних науково-прикладних джерелах для розв'язання задач у харчовій галузі.
- продемонструвати фундаментальні та професійно-орієнтовані уміння, знання і здатність розв'язувати практичні задачі з тих навчальних дисциплін, які забезпечують потрібні фундаментальні знання для навчального процесу підготовки фахівців освітнього рівня бакалавр зі спеціальності 181 Харчові технології.

Зміст програми відповідає компонентам освітньої програми «Харчові технології» та їх логічній послідовності.

Порядок проведення вступних випробувань регламентується Правилами прийому до Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля в 2025 році.

II ЗМІСТ ПРОГРАМИ

Необхідний обсяг сформованих фахових компетентностей вступника, що поступає на навчання здобутого раніше освітнього ступеня або освітньо-кваліфікаційного рівня, забезпечує дисципліна «Фізіологія та гігієна харчування».

Фізіологія та гігієна харчування

Роль харчування в процесах життєдіяльності людини. Регуляторні системи організму і системи травлення. Зв'язок фізіології та гігієни харчування із харчовими виробництвами. Роль білків, ліпідів, вуглеводів і мінеральних речовин у харчуванні людини. Їх харчова і біологічна цінність. Класифікація. Рекомендовані середні норми у добовому раціоні. Складання раціонів харчування для різних професійних груп населення згідно з індивідуальним завданням. Класифікація шкідливих і чужорідних речовин та основні шляхи їх надходження. Фальсифікація продуктів харчування. Принципи збалансованого харчування.

Основні принципи лікувально-профілактичного та дієтичного харчування. Нетрадиційні (альтернативні) типи харчування. Критерії гігієнічної оцінки харчових продуктів. Гігієнічна характеристика продуктів тваринництва. Гігієнічна характеристика продуктів тваринного походження. Критерії гігієнічної оцінки харчових продуктів (птиці, яйця та яйцепродуктів; риба та морепродуктів).

Гігієнічна характеристика продуктів рослинного походження. Гігієнічна характеристика основних продуктів переробки сировини рослинного походження. Гігієнічна характеристика харчових жирів, кондитерських виробів. Гігієнічна характеристика смакових речовин, напоїв, консервованих харчових продуктів. Вивчити харчову та біологічну цінність харчових жирів. Вивчити харчову та біологічну цінність кондитерських виробів. Санітарні вимоги до якості та технології виробництва змішаних та інших виробів харчової продукції.

Література

1. Дуденко Н.В. Основи фізіології харчування : навч. посіб. / [Дуденко Н.В., Павлоцька Л.Ф., Артеменко В.С., Кривоносов М.В. та ін.]. Х. : Торнадо, 2003. -407 с.
2. Зубар Н.М. Основи фізіології і гігієни харчування: підручник [для студ. вищ. навч. закл.] / Н.М.Зубар. . К. : КНТЕУ, 2006.- 320 с.
3. Орлова Н.Я. Біохімія та фізіологія харчування / Н.Я. Орлова. . К. : КНТЕУ, 2006. - 281 с.
4. Смоляр В.І. Фізіологія та гігієна харчування / В.І. Смоляр .К. : Здоров'я, 2000.- 232 с.
5. Ципріян В.І. Гігієна харчування з основами нутріціології /В.І. Ципріян. К. : Медицина, 2007. - 528 с.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Фахове вступне випробування проводиться у формі тестування. Список допущених до тестування ухвалюється рішенням фахової атестаційної комісії, про що складається відповідний протокол, який передається до приймальної комісії.

Для проведення тестування фаховою атестаційною комісією попередньо готуються переліки питань відповідно до «Програми фахового вступного випробування». Програма фахового вступного випробування оприлюднюється засобами наочної інформації на Web-сайті СНУ ім. В. Даля та інформаційних стендах аграрного факультету. Фахове вступне випробування проводиться у строки передбачені Умовами прийому до СНУ ім. В. Даля.

Тестове завдання містить 20 питань з варіантами відповіді, за освітніми компонентами, зазначеними у програмі фахових випробувань. Час на виконання – 60 хвилин. Пороговий тестовий бал («склав/не склав») для вступного іспиту становить 4 тестових бали, що відповідає 100 балам рейтингової оцінки.

У разі правильної відповіді, за кожне з питань тесту зараховується запитання 1-10 малої складності – 1 бал (сума 10 балів). Запитання 11-15 середньої складності – 2 бал (сума 10 балів). Запитання підвищеної складності – 5 балів (сума 25 балів). Загальна сума тестових балів за всі правильні відповіді 20 тестових балів – відповідає 200 балам рейтингової оцінки. Пороговий тестовий бал («склав / не склав») для вступного іспиту становить 4 тестових балів – відповідає 100 балам рейтингової оцінки.

Рейтингова оцінка за 100-бальною шкалою (від 100 до 200 балів) визначається відповідно до таблиці відповідності тестових балів рейтинговій оцінці.

Рейтингова оцінка за 100-бальною шкалою (від 100 до 200 балів) визначається відповідно до таблиці відповідності тестових балів рейтинговій оцінці.

Таблиця 1

Відповідність тестових балів рейтинговій оцінці

Тестовий бал, S (сума балів за правильні відповіді на запитання)	Рейтингова оцінка, BB
0-3	Не склав
4	100
5	105
6	110
7	115
8	120
9	125
10	130
11	135
12	140
13	145
14	150
15	155
16	160
17	170
18	180
19	190
20	200

Заяву про апеляцію вступник може подати в день оголошення результатів до 17⁰⁰ години.

Голова фахової атестаційної комісії
Відповідальний секретар ПК



Цюк О. А.
Мазнєв Є. О.