

Міністерство освіти і науки України  
ДВНЗ «Переяслав-Хмельницький державний педагогічний університет  
імені Григорія Сковороди»

Затверджено  
Приймальною комісією  
Протокол №4 від 24.01.2018 р.  
Голова приймальної комісії  
\_\_\_\_\_ В.П.Коцур

Програма  
вступного випробування з  
**харчових технологій**

При вступі на навчання для здобуття освітнього рівня «бакалавр» на базі освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст»

## **Пояснювальна записка**

Програма вступних випробувань розроблена на основі Типових навчальних програм підготовки фахівців освітнього рівня «молодший спеціаліст» і спрямована на виявлення професійної компетентності вступників у відповідності до Державних стандартів вищої освіти.

Вступні випробування проходять відповідно Правил прийому та «Положення про організацію та проведення вступних випробувань у формі письмового тестування в ДВНЗ «Переяслав-Хмельницький державний педагогічний університет імені Григорія Сковороди».

### **Програма вступного випробування**

«Харчові технології» – навчальна дисципліна, що вивчає закономірності, які обумовлюють перехід сировини в харчові продукти.

Метою вивчення навчальної дисципліни «Харчові технології» є отримання студентами знань у питаннях, пов'язаних із переробною та харчовою промисловістю України, технологією та технікою окремих її галузей.

Основними завданнями дисципліни «Харчові технології» є: закласти основу знань студентів в галузі харчових технологій продуктів із сировини рослинного та тваринного походження, основних показників їх якості; оволодіння науковими основами технологічних процесів в харчовій промисловості, вивчення властивостей основної та додаткової сировини і технологій окремих харчових виробництв; ознайомлення та вивчення закономірностей технологій харчових виробництв та розуміння необхідності використання комплексного підходу до удосконалення технологій харчової та переробної промисловості; ознайомлення з принциповими технологічними схемами виробництва основних видів харчових продуктів, параметрами процесів, умовами зберігання сировини та готової продукції, з оцінкою їх якості.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні:

знати: основні поняття про якість і харчову цінність продуктів харчування, термінологію харчової промисловості; наукові основи технологічних процесів в харчовій промисловості; властивості основної та додаткової сировини в харчовій промисловості; технології окремих галузей харчової промисловості, їх принципові технологічні схеми та конкретні операції; перспективи розвитку харчових технологій.

вміти: характеризувати технологічні властивості сировини, технологічні процеси окремих технологій, вплив їх на якість харчових продуктів; пояснити та науково обґрунтувати окремі технологічні процеси з позицій харчової хімії, мікробіології, фізики, інженерних дисциплін; вибирати науково обґрунтовані методи технологічного впливу на харчові системи, передбачати закономірності зміни харчових продуктів та їх складових під впливом технологічних чинників, а також факторів зовнішнього середовища; дотримуватись правил безпечної праці при виконанні певних технологічних процесів.

Дана система знань і вмінь забезпечує формування компетенцій: оперування поняттями у харчовій галузі; володіння теоретичними знаннями щодо сутності технологічних процесів при виробництві харчових продуктів; володіння теоретичними знаннями щодо складу та технологічних властивостей сировини, змін, що відбуваються при переробці її в продукти харчування та чинники, що впливають на формування якості та безпеки харчових продуктів. – володіння основами побудови технологічного процесу у вигляді організації технологічного процесу, технологічних факторів, що забезпечують виробництво харчової продукції необхідної якості; оцінювання технологічних процесів виробництва різних продуктів щодо раціональної переробки сировини, матеріаломісткості та енергоємності, екологічності; володіння правилами безпечної праці при виконанні певних технологічних процесів.

## **Тема 1. Вступ. Хімічний склад продуктів харчування**

Поняття про сировину, напівфабрикати, готову страву.

Вода: значення її для організму людини. Вимоги до питної води, поняття про м'яку та жорстку воду.

Мінеральні речовини: класифікація, коротка характеристика, значення для організму людини, вміст у продуктах. Поняття про зольність.

Вуглеводи: класифікація, склад, коротка характеристика властивостей, значення для організму людини, вміст у продуктах. Пектинові речовини.

Білки, жири: класифікація, фізико-хімічні властивості, значення для організму людини, вміст у продуктах.

Вітаміни: класифікація, коротка характеристика, значення для організму людини, вміст у продуктах.

Інші речовини, ферменти. Якість сировини, що використовується для приготування страв: визначення, фактори, що впливають на якість. Методи визначення якості.

Консервування продуктів: суть, значення, методи.

## **Тема 2. Овочі, гриби: обробка, продукти їх переробки**

Хімічний склад і харчова цінність овочів, їх класифікація.

Бульбоплоди та коренеплоди: види, хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання, використання.

Капустяні, салатно-шпинатні овочі: види, хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання, використання.

Цибулеві, пряні (зелень), десертні овочі: види, хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання, використання.

Плодові овочі: види, хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання, використання.

Напівфабрикати з овочів, овочеві консерви.

Нарізання овочів: значення, методи, прийоми, прості форми нарізки, використання.

Гриби: види, хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання, використання.

## **Тема 3. Риба: обробка, технологія приготування напівфабрикатів**

Хімічний склад і харчова цінність риби. Класифікація риби. Вимоги до якості риби.

Характеристика родин риб: коропових, оселедцевих, окуневих, з хрящовим скелетом (осетрових), лососевих, камбалових, скумбрієвих, тріскових та інших видів.

Механічна кулінарна обробка риби з лускою. Розбирання риби з лускою. Особливості механічної кулінарної обробки інших видів риб. Особливості розбирання інших видів риб. Відсоток відходів.

Види паніровок та їх призначення. Технологія приготування котлетної маси з риби та напівфабрикатів: котлети, биточки, тюфтельки, рулет та ін. Вихід напівфабрикатів, їх формування та панірування.

## **Тема 4. М'ясо, птиця, дичина, субпродукти: обробка, технологія приготування напівфабрикатів**

Хімічний склад і харчова цінність м'яса. Тканини м'яса. Класифікація м'яса за видами тварин, віком, вгодованістю, термічним станом. Вимоги до якості охолодженого та замороженого м'яса.

Технологічний процес обробки м'яса. Кулінарне призначення частин.

Технологія приготування котлетної маси та напівфабрикатів: котлети, биточки, тюфтельки, зрази, рулет та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.

Хімічний склад сільськогосподарської птиці, дичини, класифікація за видом, вгодованістю, термічним станом та обробкою, вимоги до якості. Технологічний процес обробки птиці, дичини.

М'ясні субпродукти: види, харчова цінність, класифікація, коротка характеристика, механічна кулінарна обробка.

#### **Тема 5. Теплова кулінарна обробка продуктів**

Значення теплової обробки продуктів. Класифікація.

Характеристика способів теплової обробки: основних, комбінованих, допоміжних.

Харчові жири: види, класифікація, характеристика, використання.

#### **Тема 7. Крупи, бобові, макаронні вироби: обробка, технологія приготування страв**

Будова та хімічний склад зерна злакових.

Крупи: види, асортимент, харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, умови зберігання, використання.

Бобові: види, асортимент, харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, умови зберігання, використання.

Макаронні вироби: асортимент, харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, умови зберігання, використання.

Значення страв з круп. Способи варіння та відсоток приварку каш різної консистенції. Розрахунок води та круп. Процеси, що проходять в кашах при варінні. Відпуск каш, вимоги до якості, бракераж готових страв.

Загальні правила варіння бобових та макаронних виробів, відсоток приварку.

Приготування та відпуск макаронів відварених: з жиром, з сметаною, з сиром; бобових відварених - різні способи відпуску. Відсоток приварку.

#### **Тема 8. Технологія приготування супів**

Харчова цінність супів, класифікація, умови зберігання, порядок і норми відпускання.

Технологія приготування овочевої пасеровки.

Заправні супи, характеристика, класифікація, загальні правила приготування.

Технологія приготування та відпуск супів картопляних з крупою, бобовими, макаронними виробами, супів з різних овочів та ін. Вимоги до якості супів.

Хімічний склад, класифікація, асортимент та характеристика молока, вершків, молочних консервів (молоко згущене, сухе), молочнокислих продуктів. Вимоги до якості, використання.

Технологія приготування, відпуск, вимоги до якості молочних супів: з крупою, макаронними виробами.

#### **Тема 9. Яйця, яєчні продукти: обробка, технологія приготування страв**

Будова та хімічний склад яйця. Види яєць за строками зберігання та категоріями. Яєчні продукти, їх асортимент. Механічна кулінарна обробка яєць, яєчних продуктів.

Значення страв з яєць у харчуванні.

Загальні правила теплової обробки яєць. Процеси, що відбуваються в яйцях під час теплової обробки.

Технологія приготування та відпуск страв з яєць: яйця варені, яєчня (різновиди приготування та відпуску). Вимоги до якості

#### **Тема 10. Технологія приготування страв з овочів**

Значення страв з овочів в харчуванні. Класифікація страв з овочів за способом теплової обробки. Процеси, що проходять в овочах під час теплової обробки. Заходи по збереженню вітаміну С.

Загальні правила варіння та припускання овочів, відсоток втрат. Технологія приготування та відпуск картоплі відвареної, картопляного пюре, капусти відвареної, овочів припущених та ін. Вимоги до якості страв.

Загальні правила смаження овочів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат. Технологія приготування страв: картопля смажена основним способом з сирієї та відвареної, картопля смажена в жирі (фрі), кабачки, баклажани, перець, помідори, гарбузи, цибуля смажені та ін. Відсоток втрат.

Загальні правила запікання овочів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат. Гарніри. Поняття про основний, додатковий, простий, комбінований, складний гарнір.

### **Тема 11. Технологія приготування прісного тіста та виробів з нього**

Види та сорти пшеничного борошна, вимоги до якості. Значення виробів з тіста.

Технологія приготування прісного тіста та виробів з нього: локшини, вареників з різними фаршами, чебуреків, галушок та ін. Вимоги до якості. Правила та умови теплової обробки виробів. Терміни та умови зберігання.

## **Список рекомендованої літератури**

### **Основна література**

1. Біологічні та фізико-хімічні основи харчових технологій: монографія / В.А. Домарецький, А.М. Куц, О.Ю. Шевченко та ін. // під ред. д-ра техн. наук, проф. В.А. Домарецького. – К.: Фенікс, 2011. – 704 с.
2. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания : учеб. для учреждений нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – М. : Академия, 2010.
3. Домарецький В.А. Технологія пищевих продуктів: учебн. для студентів вищих навчальних закладів / В.А. Домарецький. – К.: Издательський дом «Асканія», 2011. – 736 с.
4. [Голячук С. Є.](#) Основи технології переробки тваринницької продукції : навч. посіб. / С. Є. Голячук, В. Ф. Дідух, В. М. Карпюк; Луц. нац. техн. ун-т. – Луцьк, 2009. – 204 с.
5. Загальні технології харчових продуктів: підручник / за ред. В.А. Домарецького – К.: Університет Україна, 2010. – 814 с.
6. Збірник технологічних та інструкційних карт V частина (приготування страв з борошна). Укладач: Прядун В.С. – Вінниця, 2011. – 56 с.
7. Магомедов Г.О. Технологія мучних кондитерських изделий : учеб. пособие / Г.О. Магомедов. – М. : ДеЛи принт, 2009. – 296 с.
8. Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. / Л.М. Мостова. – Київ : Ліра-К, 2012. – 388 с.
9. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства : підручник для ВУЗів / за ред. Н.О. П'ятницької. – Київ : Центр навч. літ., 2011. – 584 с.
10. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів : навч. посіб. / Л.О. Радченко, О.В. Новікова, Л.Д. Льовшина та ін. – Харків : Світ книг, 2012. – 288 с.
11. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: [закон України: від 22 липня 2014 р. № 1602-VII] // Відомості Верховної Ради України. – 2014. – № 41-42.
12. Стрельцов А.Н. Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания / А.Н. Стрельцов. – М. : Академия, 2010.
13. Теоретичні основи харчових технологій: навч. посіб. / Л.Л. Товажанський, В.А. Домарецький, А.М. Куц та ін. – Харків: НТУ «ХПІ», 2010. – 720 с.
14. Теоретичні основи харчових технологій: навчальний посібник / за ред. П.П. Пивоварова. – Х.: ХДУХТ, 2010. – 363 с.
15. Технохімічний контроль сировини та хлібобулочних і макаронних виробів : навчальний посібник / за ред. чл.-кор. НААН В.І. Дробот – К.: Кондор-Видавництво, 2015.– 958 с.

16. Українець А. І. Загальні технології харчових виробництв : підручник / А. І. Українець, М. М. Калакура, Л. Ф. Романенко, В. А. Домарецький, Л. М. Мельник; Відкр. міжнар. ун-т розв. людини «Україна». – К., 2010. – 814 с. – укр.
17. Українець, А.І. Технологія оздоровчих харчових продуктів / А.І. Українець, Г.О. Сімахіна. – Київ: НУХТ, 2009. – 310 с.
18. Харчові технології. Короткий конспект лекцій : навч. посіб. / уклад.: Перцевий Ф. В.; Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. – Х., 2009. – 157 с.
19. Харчові технології у схемах та таблицях [Текст] : навч. посіб. / Лазарева Т. А. [та ін.] ; Укр. інж.-пед. акад. - Харків : Цифрова друкарня № 1, 2013. – 240 с.
20. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на пред-приятиях общественного питания : учеб. пособие для нач. проф. образования / В.В. Усов. – 10-е изд. стер. – М. : АСАДЕМА, 2012. – 432 с.
21. Устаткування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, І.І. Тарасенко та ін. / за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013 – 640 с.
22. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса : учеб. пособие / В.Г. Федцов. – М. : Дашков и К°, 2016. – 248 с.

### Додаткова література

1. Актуальні проблеми розвитку харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі : тези доп. всеукр. наук.-практ. конф. молодих учен. і студ., 25 квіт. 2012 р. : у 4 ч. Ч. 1. Секції 1-6 / ред.: О. І. Черевко, Л. М. Янчева, В. М. Михайлов, М. П. Головка; Харк. облдержадмін., Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. – Х. : ХДУХТ, 2012. – 152 с.
2. Березка Т. О.а. Харчові технології. Методи контролю харчових виробництв [Текст] : лаб. практикум для студ. спец. 6.051701 «Харчові технології та інженерія» / Т. О. Березка, Т. В. Матвеева, В. Ю. Папченко ; Нац. техн. ун-т «Харк. політехн. ін-т». – Х. : НТУ «ХП», 2011. – 168 с.
3. Бреславець Т. В. Технологія структурованих аналогів філе рибного та кулінарної продукції на їх основі : монографія / Т. В. Бреславець, Л. М. Крайнюк, М. Б. Колеснікова; Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. – Х. : Цифрова друкарня № 1, 2012. – 143 с.
4. Васильєва О. О. Організація виробництва : навч. посіб. для студ. ден. та заоч. форм навчання напряму підготов. «Харчові технології та інженерія» спеціалізація «Технологія харчування» / О. О. Васильєва; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2010. – 155 с.
5. Загальні технології харчових виробництв [Текст] : підруч. для студ. вищ. навч. закл., які навчаються за напрямом підготов. 6.051701 «Харчові технології та інженерія» / [А. І. Українець та ін.] ; за наук. ред.: проф. М. М. Калакури та проф. Л. Ф. Романенко ; Відкр. міжнар. ун-т розв. людини «Україна». – К. : [Університет «Україна»], 2010. – 814 с.
6. Зінченко М. Г. Біохімічні і мікробіологічні основи харчової та бродильної технології : навч. посіб. / М. Г. Зінченко; Нац. техн. ун-т «ХП». – Х., 2009. – 187 с.
7. Коршунова Г. Ф. Технологія виробництва кулінарної продукції : навч. посіб. для студ. ВНЗ, [які навч. за спец. «Виробництво харчової продукції», напрям підготов. «Харчові технології та інженерія»] / Г. Ф. Коршунова, С. Е. Стіборовський, А. О.

Борисполець, Т. М. Савчукова; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк. : ДонНУЕТ, 2012. – 386 с.

8. Лабораторний практикум із дисципліни «Харчові технології» [Текст] : навч. посіб. / [Перцевої Ф. В. та ін. ; за ред. Ф. В. Перцевого] ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. – Харків : ХДУХТ, 2015. – 169 с.

9. [Лазарева Т. А.](#) Інноваційний розвиток харчової галузі. Продукти. Технології. Обладнання : навч. посіб. для студентів ВНЗ, які навчаються за спец. «Професійна освіта. Харчові технології» / Т. А. Лазарева; Укр. інж.-пед. акад. – Харків : Право, 2014. – 173 с.

10. Лисюк Г. М. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів : навч. посіб. / Г. М. Лисюк, О. В. Самохвалова, З. І. Кучерук, О. М. Постнова, С. Г. Олійник, М. В. Артамонова, О. В. Неміріч, О. Т. Старчаєнко, П. О. Карпенко. – Суми : Унів. кн., 2009. – 464 с.

11. Мазаракі А. А. Технологія харчових продуктів функціонального призначення : монографія / А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, М. Ф. Кравченко, П. О. Карпенко, С. М. Пересічна; ред.: М. І. Пересічний; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. – 2-ге вид., переробл. та доповн. – К., 2012. – 115 с.

12. Самохвалова О. В. Технологія желевної продукції з використанням мікробних полісахаридів : монографія / О. В. Самохвалова, М. В. Артамонова, Г. М. Лисюк; Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. – Х., 2010. – 108 с.

13. [Сукманов В. О.](#) Сучасні технології забезпечення якості харчових продуктів у процесі їх тривалого зберігання : монографія / В. О. Сукманов, С. А. Соколов, О. О. Декань, М. М. Севаторов, О. Ю. Шевченко, В. А. Піддубний; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк : ДонНУЕТ, 2012. – 308 с.

14. Технологічні розрахунки у хлібопекарському виробництві (задачник) : навч. посіб. для студ. ВНЗ, що навчаються за напрямом підготов. «Харчові технології та інженерія» / В. І. Дробот, В. Г. Юрчак, Л. Ю. Арсеньева, В. М. Махинько, О. А. Білик; ред.: В. І. Дробот; Нац. ун-т харч. технологій. – К. : Кондор, 2010. – 439 с.

15. Харчові технології. Короткий конспект лекцій : навч. посіб. / уклад.: Перцевий Ф. В.; Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. – Х., 2009. – 157 с.

16. Харчові технології у схемах та таблицях [Текст] : навч. посіб. / Лазарева Т. А. [та ін.] ; Укр. інж.-пед. акад. - Харків : Цифрова друкарня № 1, 2013. – 240 с.

17. Черевко О. І. Управління якістю кулінарної продукції лікувального та дієтичного харчування : навч. посіб. для студентів ВНЗ / О. І. Черевко, Л. М. Крайнюк, Л. О. Касілова, Ж. А. Крутовий, Л. А. Скуріхіна; ред.: Л. О. Касілова. – Суми : Унів. кн., 2014. – 278 с.

## Варіанти тестового завдання

**1. Вкажіть, чи правильним є твердження: страва - це поєднання продуктів харчування, які доведені до кулінарної готовності, порціоновані, оформлені і готові до споживання**

- а) так
- б) ні
- в) частково
- г) страва - це набір продуктів

**2. Вкажіть, до якої групи хімічних речовин відноситься вода**

- а) органічні
- б) неорганічні
- в) складні
- г) вуглеводи

**3. Вкажіть від іонів яких речовин залежить твердість води**

- а) кальцію і магнію
- б) кальцію і натрію
- в) заліза і магнію
- г) заліза і натрію

**4. Вкажіть, до якої групи мінеральних речовин відноситься хлор**

- а) макроелементи
- б) мікроелементи
- в) ультрамікроелементи
- г) органогенні елементи

**5. Вкажіть, які з перерахованих мінеральних речовин беруть участь в кровотворенні**

- а) калій і кальцій
- б) йод і фтор
- в) мідь і кобальт
- г) сірка і хлор

**6. Вкажіть, в яку з перерахованих груп вуглеводів відноситься інулін**

- а) моносахариди
- б) дисахариди
- в) трисахариди
- г) полісахариди

**7. Вкажіть назву вітаміну В1**

- а) рибофлавін
- б) тіамін
- в) ретинол
- г) піридоксин

**8. Лактоза - це...**

- а) виноградний цукор
- б) тваринний крохмаль
- в) молочний цукор
- г) буряковий цукор

**9. Вкажіть добову потребу людини у білках**

- а) 100 - 200 г
- б) 80 - 100 г
- в) 200 - 300 г
- г) 50 - 60 г

**10. Вкажіть, у яких з перерахованих продуктів найбільше вітаміну D**

- а) печінка тріски, яйця, молоко
- б) овочі, зелень



в) хліб та хлібобулочні вироби

г) фрукти, ягоди

**11. Вкажіть, який з перерахованих вітамінів має назву токоферол**

а) вітамін Е

б) вітамін А

в) вітамін К

г) вітамін D

**12. Вкажіть, які з перерахованих речовин відносять до алкалоїдів**

а) хлорофіл, антоціани

б) ефірні олії, екстрактивні речовини

в) вітаміни

г) кофеїн чаю, теобромін какао

**13. Які з перерахованих речовин мають бактерицидні властивості?**

а) дубильні речовини

б) глікозиди

в) фітонциди

г) вітаміни

**14. Вкажіть, яку воду використовують для приготування страв**

а) тверду

б) пониженої твердості

в) м'яку

г) мінеральну

**15. Вкажіть, який з перерахованих елементів бере участь в утворенні гемоглобіну**

а) залізо

б) калій

в) натрій

г) хлор

**16. Вкажіть, в яких продуктах міститься найбільше води**

а) риба, молоко

б) крупи, макаронні вироби

в) цукор, сіль

г) сухофрукти

**17. За складом і властивостями білки поділяють на:**

а) прості і складні

б) тваринні і рослинні

в) повноцінні і неповноцінні

**18. Які з перерахованих жирних кислот відносять до ненасичених (неграничних)**

а) стеаринова, капронова

б) олеїнова, ліноленова

в) каприлова

г) масляна

**19. Вкажіть, в яких жирах переважають насичені жирні кислоти**

а) свинячому жирі

б) риба'ячому жирі

в) баранячому, яловичому

г) маслиновій, соняшниковій оліях

**20. Вкажіть, в яку групу вуглеводів відноситься галактоза**

а) дисахариди

б) полісахариди

в) моносахариди

г) цукри

**21. Вкажіть, яка з перерахованих речовин при варінні з цукром утворює драгли**

- а) інулін
- б) крохмаль
- в) глюкоза
- г) пектин

**22. Нестача вітаміну В1 в організмі людини призводить до захворювання**

- а) нервової системи
- б) ураження шкіри
- в) травної системи
- г) розвитку недокрів'я

**23. Який з перерахованих вітамінів бере участь у процесі згортання крові?**

- а) вітамін Е
- б) вітамін А
- в) вітамін D
- г) вітамін К

**24. Вкажіть, які з перерахованих продуктів містять екстрактивні речовини**

- а) гриби
- б) макаронні вироби
- в) м'ясо, риба
- г) овочі та фрукти

**25. Який з перерахованих вуглеводів використовують у харчуванні хворих на цукровий діабет?**

- а) інулін
- б) глікоген
- в) мальтозу
- г) глюкозу

**Форма проведення вступного іспиту – письмове тестування.**

**Кількість питань у тесті – 25**

**Тривалість тестування – 1 год**

**Критерії оцінювання** - завдання оцінюється за 100 - бальною шкалою. Правильна відповідь оцінюється у 4 бали, неправильна відповідь – 0 балів. Максимальна кількість балів – 100, мінімальна кількість балів – 52.

Вступники, які набрали менше 52 балів до участі в конкурсі на зарахування не допускаються.

Голова фахової атестаційної комісії,  
завідувач кафедри, д.пед.н., професор

Доброскок І.І.