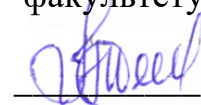


**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
«ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»**

ЗАТВЕРДЖУЮ
Декан біолого-технологічного
факультету



Ірина БАЛАБАНОВА
«29» січня 2020 року

ПРОГРАМА

**комплексного кваліфікаційного іспиту
здобувачів вищої освіти
першого (бакалаврського) рівня
освітньо-професійної програми «Харчові технології»
зі спеціальності 181 «Харчові технології»
для денної та заочної форми навчання**

ПЕРЕДМОВА

Комплексний кваліфікаційний іспит здобувачів вищої освіти першого бакалаврського рівня освітньо-професійної програми "Харчові технології" зі спеціальності 181 «Харчові технології» проводиться шляхом тестового та практичного контролю знань.

Тестові та практичні завдання підготовлені на базі нормативних навчальних дисциплін, згідно освітньо-професійної програми "Харчові технології" зі спеціальності 181 «Харчові технології»:

- технологічне обладнання харчової промисловості;
- технологія мяса, м'ясопродуктів та риби;
- технологія молока і молочних продуктів;
- технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчо-концентратів;
- технологія консервування плодів та овочів;
- технологія бродильних виробництв;
- теоретичні основи технології харчових виробництв;
- технологія продукції ресторанного господарства;
- стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю;
- економіка підприємств харчової промисловості.

ПОРЯДОК ПРОВЕДЕННЯ ІСПИТУ

1. До комплексного кваліфікаційного іспиту допускаються здобувачі вищої освіти, які не мають академічної заборгованості.

2. Іспит складається з двох частин та проводиться за наявності не менше 3-х членів комісії.

3. Завдання теоретичної частини включає 50 тестових запитань.

- відповіді на запитання надаються у бланках відповідей;
- на бланку здобувач вищої освіти записує своє прізвище та ініціали, номер варіанту завдання, дату тестування, власноручний підпис;

4. Тривалість підготовки по теоретичному екзаменаційному білету до 2-х академічних годин.

5. Практична частина екзамену проводиться у лабораторних умовах та складається одного практичного завдання. Тривалість підготовки за практичною частиною становить до 30 хвилин.

6. При запізненні здобувача вищої освіти на іспит він може бути допущений рішенням голови екзаменаційної комісії, але без відшкодування йому втраченого часу для підготовки до іспиту.

7. Для іспиту використовується шарикова або гелева ручка синього кольору.

8. Усі інші речі та пристрої (в т.ч. мобільні телефони) використовувати забороняється. Під час іспиту мобільні телефони повинні бути відключені.

9. Оцінювання знань проводиться за результатами відповідей відповідно до визначених критеріїв.

КРИТЕРІЇ ОЦІНКИ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Результати тестування оцінюються двійчастою системою оцінки: за вірну відповідь на тестове завдання – 1,8 бали, за невірну – 0 балів. Якщо у тестовому завданні передбачено декілька правильних відповідей, а студент вказав хоч одну невірну відповідь або не вказав усі варіанти, то така відповідь вважається невірною і оцінюється у 0 балів.

Підсумкова оцінка екзамену проводиться за прийнятою шкалою ECTS та складається з суми балів, одержаних за результатами тестування та виконаною практичною частиною.

Критерії і шкала оцінок тестового контролю

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	Оцінка тестової частини		Оцінка практичного завдання
			кількість правильних відповідей	кількість одержаних балів	
90 -100	A	відмінно	45-50	81-90	10
82-89	B	добре	41-44	74-80	9
74-81	C		37-40	67-73	8
64-73	D	задовільно	33-36	58-66	7
60-63	E		30-32	54-57	6
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	25-29	31-53	5

ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ ДО ТЕСТОВОЇ ЧАСТИНИ З ДИСЦИПЛІН:

ТЕХНОЛОГІЧНЕ ОБЛАДНАННЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

1. Як називається механічне пристосування, яке працює у певному режимі і призначене для перетворення енергії, інформації або матеріалу?
2. Які машини широко використовують у приміщеннях складів та цехах переробних підприємств?
3. Що використовують для транспортування сипучих вантажів у вертикальному напрямку?
4. Який зазор повинен бути між стінками жолоба і скребками у скребкових транспортерах?
5. Проведення якого процесу забезпечує тривале зберігання продукції в герметичній тарі?
6. Як називаються апарати для теплової обробки сировини і продукції в яких продукт вступає безпосередньо в дію з теплоносієм?
7. Які машини відносяться до подрібнювальних?
8. Як називається транспортування вантажів по трубах в суміші з повітрям або під тиском повітря?
9. Як називаються технологічні лінії, на яких всі операції виконуються вручну?
10. Як називаються технологічні лінії, на яких всі операції виконуються машинами, а контроль і регулювання технологічних параметрів здійснюється людиною?
11. Які стрічки використовують у середовищах з підвищеною температурою до 300°C для транспортування сировини, напівфабрикатів?
12. У чому проводять стерилізацію готової продукції?
13. Чим створюється тиск рідини в об'ємних насосах?
14. Як називаються апарати для теплової обробки сировини і продукції в яких теплота до продукту передається через стінку апарата?
15. У якому режимі працюють машини, призначені для миття томатів, вишень?
16. Як називаються технологічні лінії, обладнані комплексом пристосувань для контролю і регулювання окремих технологічних процесів?
17. У якому середовищі може проводитися попередня тепла обробка харчової сировини?
18. Як називається процес подрібнення рідких і пюреподібних харчових продуктів за рахунок пропускання їх з великою швидкістю та під великим тиском через вузькі кільцеподібні отвори?
19. Миття якої с.г. сировини проводять у жорсткому режимі?
20. Як називається пристосування в якому проходять теплові, електричні, біологічні, фізико-хімічні та інші процеси, які викликають зміни фізичних, хімічних властивостей або агрегатного стану оброблюваного продукту?
21. Для миття чого необхідно проводити нагрівання води у мийних машинах?
22. Які стрічки використовують у середовищах з підвищеною вологістю і температурою до 100 °C для транспортування сировини?
23. Яка машина відноситься до подрібнювального обладнання?
24. Які стрічки застосовують в якості гнучкого тягового органу в стрічкових транспортерах?

25. Робота якої машини характеризується підйманням та переміщенням вантажів певними порціями на певну відстань?
26. Як називається процес одержання сировини або напівфабрикату з частинами такого розміру, який дозволяє полегшити його подальшу обробку?
27. Як називаються технологічні лінії, обладнані комплексом пристосувань для контролю і регулювання всіх технологічних операцій та управління всіма машинами і апаратами?
28. Як називається сукупність процесів миття і дезинфекції приміщень і обладнання переробних цехів?
29. Для чого в цілому призначені технологічні лінії харчових переробних підприємств?
30. Яка машина відноситься до подрібнювальних?
31. Як називається теплова обробка продукції при температурі понад 100 °С і підвищеному тиску?
32. Що таке здатність технологічної лінії переробляти або випускати ту чи іншу кількість продукції за певний проміжок часу?
33. Які машини відносяться до подрібнювального обладнання?
34. До яких насосів відносяться відцентрові насоси?
35. Робота якої машини характеризується підйманням та переміщенням вантажів певними порціями на певну відстань?
36. До яких насосів відносяться плунжерні насоси?
37. Яке обладнання відносяться до холодильного?
38. Складовими частинами яких машин переважно є дозатори готової продукції?
39. Як називається процес упакування відміряної дози продукту або штучного виробу в тару?
40. Яка назва процесу пониження температури харчових виробництв з метою затримання біохімічних процесів і розвитку мікроорганізмів?
41. Як називається процес пониження температури харчових виробництв, який супроводжується переходом майже усієї води, яка є в продукті в лід?
42. Як називається процес вимірювання кількості речовини шляхом визначення його маси, об'єму або числа однакових штучних об'єктів?
43. Що можуть використовувати в якості теплоносія під час теплової обробки?
44. Які машини відносяться до підйомного обладнання?
45. Як називаються транспортні засоби, які призначені для вертикального переміщення сипких і штучних вантажів?
46. Де проходить процес теплової обробки у бланшувачі БК?
47. Які гомогенізатори одержали найпоширеніше розповсюдження?
48. У якій із цих машин є кривошипно-шатунний механізм?
49. Як називається процес видалення з продукту частини вологи?
50. Де встановлюється обладнання для фасування і пакування продукції?

ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСА, М'ЯСОПРОДУКТІВ ТА РИБИ

1. Підозрілу на захворювання худобу, що прибула на територію скотобазу м'ясокомбінату, розміщують...
2. У ветеринарному свідоцтві, виданому ветеринарною службою на право

- перегону або транспортування худоби не вказується...
3. Електрооглушення під час забою худоби не проводять...
 4. Кров на харчові і медичні цілі збирають під час забою худоби...
 5. За допомогою яких технічних прийомів можна збільшити кількість збирання крові забійних тварин на харчові і медичні цілі...
 6. Під час знімання шкіри з туш ВРХ для досягнення високої їх якості необхідно дотримуватись...
 7. Накладення лігатури на стравохід ВРХ проводять...
 8. Забіловку якої частини туші ВРХ проводять в останню чергу перед остаточним механічним зніманням шкіри...
 9. Піддування туш ВРХ стисненим повітрям проводять...
 10. Піддування туш свиней у шкірі проводять...
 11. Під час виконання сухої зачистки ДРХ не видаляють...
 12. У складі конвеєрної потоково-механізованої лінії обробки куруй, курчат відсутнє обладнання...
 13. Під час обробки яловичих голів без обвалювання не виконується...
 14. Під час обробки слизистих субпродуктів, перед очищенням шлунків від слизової оболонки виконується...
 15. Харчові фосфати, що використовуються при виготовленні варених ковбас, сосисок, сардельок додаються у вигляді сумішей (лужних, нейтральних, кислих)...
 16. Під час засолювання м'яса в ковбасному виробництві не відбуваються...
 17. Найбільш стійкими мікроорганізми до коптільного диму, що використовується при коптінні ковбасних виробів є...
 18. М'ясо перед засолюванням подрібнюють у шматках для виробництва...
 19. У процесі виробництва не обсмажують такі ковбасні вироби...
 20. За 3-4 заходи у разі різної температури і вологості сушать...

ТЕХНОЛОГІЯ МОЛОКА І МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ

1. Яка кислотність звичайної простокваши?
2. При якій температурі відбувається коптіння сиру?
3. При виготовленні кефіру, якою густиною повинно бути коров'яче молоко?
4. Які молочнокислі бактерії вносять у закваску для виробництва простокваши південної?
5. Який вміст білків у молочних відвійок?
6. Який вміст жиру повинен бути у несоленому солодковершковому та кисловершковому маслі?
7. Скільки повинно бути жиру в топленому маслі?
8. Які фактори впливають на якість збивання вершків?
9. Яку кислотність повинні мати вершки для виробництва вологодського масла?
10. Які фактори впливають на затвердіння жиру?
11. Розташуйте у вірному порядку режими пастеризації за температурою та тривалістю.
12. Енергія кислотоутворення – це...

13. Температура збивання вершків на масло...
14. Алкогольна проба – це...
15. Приведіть у відповідність технологічну схему по незбираному молоці...
16. Теплопровідність молока – це...
17. Привести у відповідність фази розвитку мікрофлори в молоці.
18. Привести у відповідність види пастеризації та їх температурний режим.
19. Які фізико – хімічні зміни молока відбуваються при стерилізації?
20. Які зміни відбуваються в молоці після гомогенізації?
21. Від чого залежить ефективність пастеризації молока?
22. За допомогою яких пастеризаторів проводять теплову обробку молока?
23. Що собою являє стерилізоване молоко?
24. Як змінюються складові молока при його нагріванні?
25. Яка причина високого вмісту у молоці термостійких молочнокислих бактерій?
26. Яку найбільшу кількість балів може отримати масло?
27. При поверненні одного оберту гвинта на сепараторах дає можливість зменшити жирність вершків на ...
28. Масло зберігають при вологості повітря...
29. Солодковершкове масло виробляють із вершків жирністю...
30. При виробництві швейцарського сиру, пастеризацію молока проводять при температурі...
31. Температура та вологість у камері для соління сиру повинна бути...
32. При виготовленні російського сиру молоко нормалізують та пастеризують...
33. Після збивання масло промивають при температурі...
34. При виготовленні масла, тривалість збивання вершків складає...
35. Для виготовлення простокваші молоко пастеризують при температурі...
36. При стерилізації молока температура становить...
37. Температура пастеризації вершків при виготовленні стерилізованого масла становить...
38. Температура пастеризації вершків при виготовленні „Вологодського масла” становить...
39. Сквашування кумису проходить...
40. Параметри сквашування куранги...
41. Корми та годівля лактуючих тварин значною мірою впливають...
42. Питне молоко ,яке допускається до реалізації , повинно мати...
43. Фрезерування – це...
44. Обробка сирного зерна...
45. Приведіть у відповідність...
46. З яким вмістом жиру випускають йогурти?
47. Скільки становить маса сирку до глазурування?
48. Що є основою для отримання збитих десертних виробів?
49. Жирність готових десертних продуктів має бути...
50. Скільки сухої речовини міститься у кисломолочному продукті – йогурті?

ТЕХНОЛОГІЯ ХЛІБА, МАКАРОННИХ, КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ ТА ХАРЧОКОНЦЕНТРАТІВ

1. За яким принципом класифікують борошно?
2. Як із зниженням сорту борошна для виробництва хліба показники якості (вологості і кислотності) змінюються?
3. Що міститься борошні порівняно з зерном?
4. Основними показниками, що впливають на сорт борошна є...
5. Що міститься у житньому борошні на відміну від пшеничного?
6. Який є основний показник якості хлібопекарських дріжджів?
7. Які дріжджі можна використовувати, якщо хлібозавод розташований поблизу дріжджового заводу?
8. Провідна роль в утворенні тіста належить нерозчинним у воді...
9. Карамелізація – це...
10. Які методи аналізу використовують для оцінки показників якості готового хлібу?
11. Пористість хліба відноситься до органолептичних показників якості?
12. Градус кислотності хліба обумовлено...
13. Залежно від форми макаронні вироби ділять на...
14. Тривалість варіння до готовності, кількість поглиненої води, втрати сухих речовин відносять до...
15. Кількість поглиненої води макаронними виробами в процесі варіння характеризується...
16. Залежно від рецептури карамель може бути...
17. Мармелад – це...
18. Який вид печива є найбільш тверде?
19. Який злам макаронних виробів свідчить про високу якість продукції?
20. Чи допускається у макаронній продукції наявність шкідників хлібних запасів?

ТЕХНОЛОГІЯ КОНСЕРВУВАННЯ ПЛОДІВ ТА ОВОЧІВ

1. Які соки випускають в залежності від способів приготування та складу?
2. Яка кислотність має бути у ягідних соків з приємним смаком?
3. У якій кількості додають аскорбінову кислоту для збереження натурального кольору сока з м'якоттю?
4. За яким принципом здійснюють зберігання сушених фруктів ?
5. Для чого застосовується багатократна варка варення?
6. За чим визначають закінчення варки варення?
7. Яка температура кипіння готового варення?
8. Яка концентрація сухих речовин в готовому варенні?
9. Який прийом застосовують для запобігання оцукренню варення?
10. Я якою метою вносять патоку при варці варення?
11. Який спосіб не використовується для виділення соку з плодів і овочів?

12. Яка температура технологічно обґрунтована для зберігання швидкозамороженої продукції?
13. Чи у технічно стерильних консервах допускається наявність мікроорганізмів?
14. Як називається метод стабілізації забарвлення плодів перед швидким заморожуванням?
15. Скільки триває сезон виробництва плодоовочевих консервів?
16. Які види консервів відносять до натуральних овочевих?
17. Які компоненти входять до складу маринадної заливки при виробництві овочевих консервів?
18. Як називається консервування плодів і ягід сірчистою кислотою, діоксидом сірки або солями сірчистої кислоти?
19. Які головні параметри характеризують процес стерилізації?
20. Який основний процес є при виготовленні томатної пасти, згущених соків, повидла і джемів?
21. Які методи консервування відносять до фізичних?
22. Яким методом консервують продукти в герметично закупореній тарі?

ТЕХНОЛОГІЯ БРОДИЛЬНИХ ВИРОБНИЦТВ

1. Які компоненти надають пиву оригінальний аромат?
2. Яким чином зброджується цукор в сухих столових винах?
3. Як класифікують вина за тривалістю витримки і якістю?
4. Що таке ергалізація?
5. На який процес пиво направляють після головного бродіння?
6. Яким шляхом досягається отримання спирту з браги?
7. Що таке шампанізація вина?
8. Яким шляхом отримують марочні вина?
9. Що таке солод солод?
10. Що включає процес затирання при виготовленні пива?
11. Які сорти пива розрізняють в залежності від щільності початкового суслу?
12. Скільки часу складає тривалість процесу пророщення залежності від виду солоду?
13. Які види сировини використовуються для виробництва спирту?
14. Як класифікують виноградні вина?
15. Які сорти пива розрізняють у залежності від щільності початкового суслу?
16. На якому процесі засновано виробництво спирту?
17. Які можуть бути безалкогольні напої по ступеню насичення вуглекислотою?
18. Що лежить в основі біохімічного способу отримання спирту?
19. Як визначають закінчення паузи оцукрювання при виробництві пива?
20. При якій температурі проводять бродіння пива?

ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ

1. До яких сирів відносять сир Рокфор?

2. Вершки роблять...
3. Казеїн - це?
4. Який тип твердих сичужних сирів самопресуючі?
5. Який тип м'яких сичужних сирів дозріває з участю чистих культур плісняви, що розвивається на поверхні сиру?
6. Які сири за якістю поділяються на товарні сорти?
7. До якого виду сирів за технологією виробництва відносять Янтар?
8. Яку форму має виробнича марка, яку наносять на тверді сичужні сири 50% жирності?
9. Молочні консерви «Молоко незбиране згущене з цукром» при температурі не вище +10°C і відносній вологості повітря 75% можуть зберігатися...
10. Сир, що відноситься до сирів пресованих з низькою температурою другого підігрівання, буває круглий і брусковий, жирністю 45 і 50 %...
11. Міцність виноградних вин складає...
12. Мадера – це...
13. Портвейн –це...
14. Букет Молдавії – це...
15. Які вина після розливання в пляшки пастеризують...
16. До колекційних відносять марочні коньяки, які додатково витримують в дубових бочках не менше...
17. Перлина степу, Аліготе, Рислінг, Каберне, Оксамит України – це:
18. Ігристі вина насичують вуглекислим газом...
19. Вино, зроблене з виноматеріалів, вироблених з двох чи більше сортів винограду...
20. Кагор – це...
21. З пшениці виробляють...
22. Вище ціниться пшоно...
23. З ячменю виготовляють крупи...
24. Пшеничне борошно поділяють на...
25. Перлові крупи виготовляють...
26. Житнє борошно поділяють на...
27. Манні крупи поділяють на...
28. Залежно від якості і сорту борошна макаронні вироби поділяють на...
29. Макаронні вироби пера мають вигляд прямих трубок з косим зрізом, довжина від гострого до тупого кута...
30. Проділ – це...

ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

1. Ресторанне господарство – це...
2. Заклад ресторанного господарства – це...
3. Виробничий процес – це...
4. Технологічний процес виробництва кулінарної продукції складається з окремих технологічних стадій...
5. Виготовлення напівфабрикатів здійснюється...

6. Сировина - це...
7. Кулінарний напівфабрикат – це...
8. Продукція власного виробництва – це...
9. Кулінарія – це...
10. Кулінарний виріб – це...
11. Страви, кулінарні вироби і напівфабрикати розрізняють за такими основними ознаками, а саме за видом використаної сировини...
12. Страви, кулінарні вироби і напівфабрикати розрізняють за такими основними ознаками, а саме за призначенням...
13. До заготівельних цехів відносяться ...
14. Якість продукції ресторанного господарства – це...
15. Контроль якості – це...
16. Якість кулінарної продукції, її нешкідливість контролюють за такими показниками?
17. Форма нарізування: довжина – 3,0 – 4,0; поперечний переріз – 0,2 x 0,2...
18. Овочі, окрім буряка, моркви, зеленого горошку, кладуть у киплячу підсолену воду?
19. Які овочі пасерують для заправних супів?
20. Для яких заправних супів використовується борошняне пасерування?
21. Які зміни відбуваються з борошном при пасеруванні?
22. Які компоненти сприяють збереженню фарбування буряка при тушкуванні?
23. Які продукти для супів рекомендується відварювати окремо?
24. Який продукт є необхідним компонентом борщів?
25. Який гарнір подають до супу-пюре?
26. Яке відтягнення рекомендується для посвітління бульйону із птаха?
27. Як підготувати рис для супу молочного?
28. Якій тепловій обробці піддають овочі для соусів?
29. Який соус готується й на м'ясному і на рибному бульйонах?
30. При яких умовах варять зелені овочі...
31. Найбільший зміст води в...
32. Витримування набряклої крупи в гарячому стані називають...
33. Біологічну цінність білків оцінюють за наступним показником...
34. В організмі людини жири виконують декілька важливих функцій...
35. Функціональні інгредієнти – це...
36. М'ясо і м'ясопродукти у раціональному харчуванні використовуються як джерело...
37. Овочі, фрукти та ягоди у раціональному харчуванні використовуються як джерело...
38. Білки – це...
39. Найбільш цінною в біологічному відношенні тканиною м'яса є...
40. Денатурацією називається процес...
41. Студнеутворююча здатність білка виявляється при...
42. Молоко – це...
43. Використання жиру у якості екстрагуючої речовини в технологічному процесі відбувається при...

44. Меланоїдиноутворення – це...
45. При кулінарній обробці крохмалю і крохмаловмісних продуктів спостерігаються наступні зміни...
46. Зелений колір овочів і плодів обумовлений присутністю пігменту...
47. Картопля, капуста білокачанна, цибуля, яблука й інші овочі з білим забарвленням в процесі теплової обробки набувають відтінку...
48. Жовто-коричневе забарвлення поверхні смажених і запечених овочів обумовлене реакцією...
49. Жовто-оранжеве забарвлення овочів (морква, томати, гарбуз) обумовлене присутністю в них пігментів...
50. Утворення скориночки на поверхні смаженого м'яса обумовлене протіканням реакції...

СТАНДАРТИЗАЦІЯ, МЕТРОЛОГІЯ, СЕРТИФІКАЦІЯ ТА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ

1. З точки зору виробництва якість – це...
2. Сучасні світові погляди на якість виникли...
3. Постійність характеристик товару під час його використання – це...
4. Побічна оцінка якості (репутація виробника) – це...
5. Якість проекту (конструкції) – це...
6. Додаткові характеристики виробів – це...
7. На відповідність виробу проекту не впливають...
8. Наявність високого ступеня однорідності товарів (послуг) - це...
9. Витрати на попередження дефектів – це...
10. Елементами системи TQM є...
11. Цикл Шухарта або «колесо Демінга»...
12. Концепція Парето має іншу назву...
13. Не відноситься до параметрів якості...
14. Проекти низької якості та дефектні товари чи послуги не можуть...
15. Не відноситься до особливостей сучасного управління якістю...
16. Одним із головних досягнень Едварда У. Демінга є...
17. Одним із головних досягнень Джозефа Джурана є...
18. Одним із головних досягнень А. Уолтера Шухарта є...
19. Одним із головних досягнень Таїчі Охно є...
20. Одним із головних досягнень Ф. Кросбі є...
21. Причинно-наслідкова діаграма для поліпшення якості, розроблена професором Токійського університету Каору Ішикавою, має іншу назву...
22. Головне правило побудови причинно-наслідкової діаграми Каору Ішикави...
23. Європейський фонд управління якістю провів ряд досліджень, результатом яких стала розробка...
24. Не відноситься до набору концепцій системи TQM...
25. Європейська модель досконалості складається з...
26. Логіка, відома під назвою RADAR, складається з наступних чотирьох

елементів...

27. В залежності від властивостей показники якості продукції розрізняють...
28. До витратної продукції щодо оцінки рівня якості відносять...
29. В залежності від кількості властивостей показники якості продукції бувають...
30. В залежності від використання для оцінки показники якості продукції розрізняють...
31. В залежності від стадії визначення значень показники якості продукції розрізняють...
32. Відносна характеристика якості продукції, що ґрунтується на порівнянні значень показників якості продукції, що оцінюється, з базовими значеннями – це...
33. Методи знаходження значень показників якості продукції за способами одержання інформації поділяються на...
34. Об'єктивна особливість, за якою її відрізняють від інших видів продукції – це...
35. Науку, яка вивчає якість продукції та вимірювання якості називають:
36. Розрізняють кваліметрію...
37. Основні фактори, що впливають на якість продукції...
38. До продукції, що витрачає свій ресурс щодо оцінки рівня якості відносять...
39. Реально досягнута сукупність значень показників якості продукції, що прийнята для порівняння називається...
40. При оцінці рівня якості продукції використовують методи...
41. Метод оцінки рівня якості продукції, заснований на використанні одиничних показників якості продукції називається...
42. Метод оцінки рівня якості продукції, оснований на використанні узагальненого показника якості продукції називається...
43. Встановлення міри відповідності вимогам нормативно-технічної документації фактичних значень показників якості продукції до початку її експлуатації або споживання називають...
44. Характеристика середніх витрат, пов'язаних з наявністю дефектів, які виражені в цінових чи умовних одиницях, що приходяться на одиницю продукції називається...
45. Які показники характеризують системи "людина-виріб", "людина-робоче місце", "людина-машина" і враховують комплекс гігієнічних, антропометричних, фізіологічних і психологічних властивостей людини?
46. Кількісна характеристика однієї властивості продукції, що характеризує її якість, яку розглядають стосовно визначених умов її створення або споживання – це...
47. На які класи поділяється промислова продукція з метою оцінювання її якості?
48. За якого методу оцінки рівня якості порівнюють значення одиничних показників якості оцінюваного і базового зразків...
49. У якому випадку перераховані об'єктивні фактори, що впливають на якість?
50. Що є об'єктами стандартизації міжнародних стандартів ISO серії 9000?

ЕКОНОМІКА ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

1. Економіка підприємства є наукою...
2. Предмет науки «Економіка підприємств харчової промисловості» пов'язаний з вивченням...
3. Економічні показники – це...
4. При прогнозуванні і плануванні виробництва й економічних процесів розвитку застосовують метод...
5. За формою власності підприємства класифікуються на...
6. Підприємства, що забезпечують усі організаційні форми господарювання на селі необхідними для них матеріальними ресурсами – це...
7. Головною умовою стратегічного управління підприємством в умовах ринку є...
8. Підприємство, яке ґрунтується на особистій власності фізичної особи і функціонує виключно за рахунок її власної праці називається...
9. До ринкової інфраструктури входять...
10. Які важелі використовує держава при регулюванні ринкових відносин?
11. Приватизація – це...
12. Ринкова економіка – це...
13. Конкуренція – це...
14. Під банкрутством розуміють...
15. Система заходів, що здійснюється під час провадження справи про банкрутство та спрямована на запобігання боржника банкрутом та його ліквідації називається...
16. Складовими мікросередовища, в якому функціонують підприємства харчової промисловості є...
17. Продуктивність праці визначається...
18. Залежно від умов найму працівники бувають...
19. Структура персоналу – це відсоткове співвідношення окремих груп персоналу за такими класифікаційними ознаками, як...
20. Відношення виробленої продукції до затрат праці, які вимірюються в людино-годинах, людино-днях, або середньорічній кількості працівників характеризує...
21. Трудовий потенціал підприємств харчової промисловості характеризується абсолютним показником...
22. Реалізована здатність конкретної праці в одиницю робочого часу виробляти певну кількість продукції або виконувати відповідний обсяг роботи, це...
23. Найважливіша властивість праці – це...
24. Співвідношення чисельності основних робітників і чисельності допоміжних робітників – це показник...
25. Продуктивність праці – це...
26. Праця – це...
27. Співвідношення кількості звільнених працівників з усіх причин і середньоблікової її чисельності – це показник...
28. Який з нижченаведених показників характеризує ступінь технічної

оснащеності персоналу?

29. Виробничі фонди підприємства поділяються на основні та оборотні залежно від...
30. Для характеристики руху основних фондів використовують показник...
31. Показник «норма прибутку», відображує розмір прибутку, який приходить в розрахунку на одиницю вартості...
32. Амортизація основних засобів – це...
33. Виробничі основні фонди зношуються...
34. Грошова оцінка основних засобів здійснюється за...
35. У процесі виробництва основні фонди підприємства...
36. Відношення вартості основних засобів на кінець року до вартості основних засобів на початок року – це...
37. Оборотні кошти підприємства мають...
38. Прибуток розраховується...
39. В умовах ринкових відносин рівень товарності залежить від...
40. Прибуток від реалізації продукції – це...
41. Вкажіть фактори, які прямо впливають на зростання прибутку...
42. Товарна продукція – це...
43. Грошові надходження від продажу продукції – це...
44. Вартість товару визначається...
45. Під ринковою ціною розуміється...
46. Дайте визначення поняття «підприємство»...

ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ ДО ПРАКТИЧНОЇ ЧАСТИНИ:

1. Ви завідувач виробництва м'ясного цеху, якому від завідувача виробництва комбінату харчування надійшла виробнича програма з асортиментом виробів: тефтелі - 2000 порцій; ескалоп -600 порцій; зрази відбивні - 700 порцій; шніцель натуральний -1000 порцій. В цеху наявності є 800 кг свинини обрізної. Вам необхідно відкоригувати виробничу програму у відповідності з технологічними вимогами використання сировини не змінюючи асортимент напівфабрикатів. Результати оформити у вигляді таблиці
2. Скласти технологічні схеми приготування тефтель і шніцелю натурального.
3. Навести блок-схему технологічного процесу заготівельного підприємства відповідно до принципів ХАССП
4. Провести органолептичні та лабораторні дослідження зразка м'яса, отримані данні занести в таблицю, вказати етапність досліджень і зробити висновок щодо ступеню свіжості м'яса.
5. Провести органолептичні та лабораторні дослідження зразка риби, отримані данні занести в таблицю, вказати етапність досліджень і зробити висновок щодо ступеню свіжості риби.
6. Провести органолептичні та лабораторні дослідження зразка м'ясного фаршу, отримані данні занести в таблицю, вказати етапність досліджень і зробити висновок щодо ступеню свіжості м'яса.
7. Провести органолептичні та лабораторні дослідження зразка рибного фаршу, отримані данні занести в таблицю, вказати етапність досліджень і зробити висновок щодо ступеню свіжості риби.
8. Ви завідувач виробництва консервного цеху, Вам необхідно розрахувати норму витрат свіжих кабачків на 1000 умовних банок "Ікра кабачкова", яка розфасована в жерстяні банки №12. Норма витрат кабачків свіжих на 1 т ікри становить 1555,2 кг. Маса нетто жерстяної банки 545 г. Коефіцієнт переведення фізичних банок в умовні становить 1,598.
9. Скласти технологічну схему приготування томатної пасти, вказати основні операції їх призначення та режими
10. Навести блок-схему технологічного процесу підприємства відповідно до принципів ХАССП
11. Ви завідувач молокопереробного підприємства, Вам необхідно визначити вихід сиру з 2000 л молока у залежності від зміни складу молока в різні пори року за даними.
12. Навести способи виробництва дієтичних кисломолочних напоїв. Скласти технологічну схему приготування на вибір студента одного кисломолочного напою, навести основні операції, їх призначення, режими.
13. Ви завідувач молокопереробного підприємства, Вам необхідно визначити вихід вершкового масла із 3000 л молока у залежності від зміни складу молока в різні пори року за даними.
14. Навести характеристику молока, вказати вимоги до сировини, методи оцінки якості. Скласти технологічну схему виробництва пастеризованого молока, навести основні операції, їх призначення, режими.

15. Навести блок-схему технологічного процесу підприємства з виробництва молокопродуктів відповідно до принципів ХАССП.
16. Ви завідувач молокопереробного підприємства, Вам необхідно визначити вихід вершкового масла із 7000 л молока у залежності від зміни складу молока в різні пори року за даними
17. Навести характеристику морозива, вказати вимоги до сировини, методи оцінки якості. Скласти технологічну схему виробництва вершкового морозива, навести основні операції, їх призначення, апаратурне оснащення, технологічні параметри.
18. Навести блок-схему технологічного процесу підприємства з виробництва морозива відповідно до принципів ХАССП.
19. Ви завідувач м'ясопереробного підприємства, Вам необхідно визначити витрати сировини для виробництва 200 кг напівкопченої ковбаси "Армавірська". Норма витрат сировини для виробництва цієї ковбаси при виході готової продукції - 80 %: яловичини – 20 %, свинини - 50 %, шпику – 30 %.
20. Навести характеристику м'ясних консервів, вказати вимоги до сировини, методи оцінки якості. Скласти технологічну схему виробництва паштету печінкового, навести основні операції, їх призначення, апаратурне оснащення, технологічні режими.
21. Ви завідувач м'ясопереробного підприємства, Вам необхідно розрахувати норму витрат мяса на 1000 умовних банок консервів «Гуляш яловичий», якщо маса мяса в банці місткістю 0,5 л – 400 г, а перевірний коефіцієнт для неї становить 1,53. Втрати і відходи жилованого мяса на операції різання – 0,3 % на операції обжарювання – 43%.
22. Навести характеристику варених ковбас, вказати вимоги до сировини, методи оцінки якості. Скласти технологічну схему виробництва сардельок вершкових, навести основні операції, їх призначення, апаратурне оснащення, технологічні параметри..
23. Навести блок-схему технологічного процесу підприємства з виробництва ковбасної продукції відповідно до принципів ХАССП.
24. Ви завідувач м'ясопереробного підприємства, Вам необхідно розрахувати норму витрат мяса на 1000 умовних банок №9 консервів «Паштет м'ясний». У банці № 9 бланшированого мяса міститься 224 г. Перевірний коефіцієнт – 1,078. Втрати і відходи мяса на різних операціях становлять (у %): зберігання – 1,5; зачищення 0,5; обвал – 22; жилювання – 4; різання на шматки – 0,2; бланширування – 40; підрівнення – 0,2; фасування – 0,3.
25. Навести характеристику напівкопчених ковбас, вказати вимоги до сировини асортимент, методи оцінки якості. Скласти технологічну схему виробництва на вибір студента напівкопченої ковбаси, навести основні операції, їх призначення, апаратурне оснащення, технологічні параметри..
26. Обґрунтувати і розробити харчовий раціон для чоловіка віком 35 років, хворого на хронічний пієлонефрит. Розробити асортимент страв, скласти технологічні карти на 5 дієтичних страв. Особливості кулінарної обробки продуктів для відповідної дієти.

- 27.Провести органолептичні та лабораторні дослідження зразка батону з пшеничного борошна, отримані данні занести в таблицю, вказати етапність досліджень і зробити висновок щодо якості виробленої підприємством продукції.
- 28.Провести органолептичні та лабораторні дослідження зразка батону з житнього борошна, отримані данні занести в таблицю, вказати етапність досліджень і зробити висновок щодо якості виробленої підприємством продукції.
- 29.Провести органолептичні та лабораторні дослідження зразка макаронних виробів, отримані данні занести в таблицю, вказати етапність досліджень і зробити висновок щодо якості виробленої підприємством продукції.
- 30.Провести органолептичні та лабораторні дослідження солоду для виробництва пива, отримані данні занести в таблицю, вказати етапність досліджень і зробити висновок щодо якості виробленої підприємством продукції.
- 31.Провести органолептичні та лабораторні дослідження зразка подового хліба з пшеничного борошна, отримані данні занести в таблицю, вказати етапність досліджень і зробити висновок щодо якості виробленої підприємством продукції.
- 32.Провести органолептичні та лабораторні дослідження зразка булочних виробів з пшеничного борошна, отримані данні занести в таблицю, вказати етапність досліджень і зробити висновок щодо якості виробленої підприємством продукції.
- 33.Обґрунтувати і розробити харчовий раціон для вчителя віком 50 років за дієтою № 2. Розробити асортимент страв, скласти технологічні карти на 5 дієтичних страв. Особливості кулінарної обробки продуктів для дієти № 2.
- 34.Обґрунтувати і розробити харчовий раціон для чоловіка віком 50 років (директор комбінату харчування), який мав виразкову хворобу шлунку. Розробити асортимент страв, скласти технологічні карти на 5 дієтичних страв. Особливості кулінарної обробки продуктів для відповідної дієти.
- 35.Обґрунтувати і розробити харчовий раціон для чоловіка віком 30 років, за дієтою № 5. Розробити асортимент страв, скласти технологічні карти на 5 дієтичних страв. Особливості кулінарної обробки продуктів для дієти № 5.
- 36.Обґрунтувати і розробити харчовий раціон для жінки віком 50 років, за дієтою № 10. Розробити асортимент страв, скласти технологічні карти на 5 дієтичних страв. Особливості кулінарної обробки продуктів для дієти № 10.
- 37.Обґрунтувати і розробити харчовий раціон для жінки віком 45 років, хворої на виразку шлунку. Розробити асортимент страв, скласти технологічні карти на 5 дієтичних страв. Особливості кулінарної обробки продуктів для відповідної дієти.
- 38.Обґрунтувати і розробити харчовий раціон для жінки віком 45 років (бухгалтер). Розробити асортимент страв, скласти технологічні карти на 5 дієтичних страв. Особливості кулінарної обробки продуктів для відповідної дієти.
- 39.Обґрунтувати і розробити харчовий раціон для школяра, що хворіє на гастрит, що супроводжується зниженою секрецією шлунка. Розробити асортимент страв, скласти технологічні карти на 5 дієтичних страв. Особливості

кулінарної обробки продуктів для відповідної дієти.

40. Обґрунтувати і розробити харчовий раціон для чоловіка віком 60 років, який переніс гепатит. Розробити асортимент страв, скласти технологічні карти на 5 дієтичних страв. Особливості кулінарної обробки продуктів для відповідної дієти.
41. Обґрунтувати і розробити харчовий раціон для чоловіка віком 50 років, який хворіє на гіпертонічну хворобу. Розробити асортимент страв, скласти технологічні карти на 5 дієтичних страв. Особливості кулінарної обробки продуктів для відповідної дієти.
42. Обґрунтувати і розробити харчовий раціон для працівника швейної фабрики (40 років), який хворіє на жовчокам'яну хворобу. Розробити асортимент страв, скласти технологічні карти на 5 дієтичних страв. Особливості кулінарної обробки продуктів для відповідної дієти.
43. Обґрунтувати і розробити харчовий раціон для чоловіка віком 39 років за дієтою № 6. Розробити асортимент страв, скласти технологічні карти на 5 дієтичних страв. Особливості кулінарної обробки продуктів для дієти № 6.
44. Обґрунтувати і розробити харчовий раціон для жінки віком 55 років, хворої на цукровий діабет. Розробити асортимент страв, скласти технологічні карти на 5 дієтичних страв. Особливості кулінарної обробки продуктів для відповідної дієти.
45. Обґрунтувати і розробити харчовий раціон для жінки віком 29 років за дієтою № 8. Розробити асортимент страв, скласти технологічні карти на 5 дієтичних страв. Особливості кулінарної обробки продуктів для дієти № 11.
46. Обґрунтувати і розробити харчовий раціон для чоловіка віком 32 роки за дієтою № 11. Розробити асортимент страв, скласти технологічні карти на 5 дієтичних страв. Особливості кулінарної обробки продуктів для відповідної дієти.
47. Обґрунтувати і розробити харчовий раціон для жінки віком 40 років за дієтою № 13. Розробити асортимент страв, скласти технологічні карти на 5 дієтичних страв. Особливості кулінарної обробки продуктів для дієти № 13.
48. Обґрунтувати і розробити харчовий раціон для чоловіка віком 30 років, який переніс інфекційне респіраторне захворювання. Розробити асортимент страв, скласти технологічні карти на 5 дієтичних страв. Особливості кулінарної обробки продуктів для дієти № 15.
49. Обґрунтувати і розробити харчовий раціон для вчителя віком 48 років, який хворіє на ішемічну хворобу серця. Розробити асортимент страв, скласти технологічні карти на 5 дієтичних страв, у т.ч. на солодку страву. Особливості кулінарної обробки продуктів для відповідної дієти.
50. Обґрунтувати і розробити харчовий раціон для жінки віком 55 років, хворої на цукровий діабет. Розробити асортимент страв, скласти технологічні карти на 5 дієтичних страв, у т.ч. на солодку страву. Особливості кулінарної обробки продуктів для відповідної дієти.
51. Обґрунтувати і розробити харчовий раціон для жінки віком 29 років, за дієтою № 8. Розробити асортимент страв, скласти технологічні карти на 5 дієтичних страв. Особливості кулінарної обробки продуктів для відповідної дієти.

52. Обґрунтувати і розробити харчовий раціон для чоловіка віком 32 років, за дієтою № 11. Розробити асортимент страв, скласти технологічні карти на 5 дієтичних страв. Особливості кулінарної обробки продуктів для відповідної дієти.
53. Обґрунтувати і розробити харчовий раціон для жінки віком 40 років, за дієтою № 13. Розробити асортимент страв, скласти технологічні карти на 5 дієтичних страв. Особливості кулінарної обробки продуктів для відповідної дієти.
54. Обґрунтувати і розробити харчовий раціон для чоловіка віком 30 років, який переніс інфекційне респіраторне захворювання. Розробити асортимент страв, скласти технологічні карти на 5 дієтичних страв. Особливості кулінарної обробки продуктів для дієти № 15.
55. Визначте особливості та схарактеризуйте специфічні риси японського, американського та європейського підходів до управління якістю. Схарактеризуйте внесок кожного «гуру якості» у формування сучасної концепції менеджменту якості. Результати роботи доцільно представити у вигляді таблиці.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ:

1. Пізінцалі, Л.В. Метрологія, стандартизація, системи якості: навчальний посібник / Л.В. Пізінцалі, Н.І. Александровська, В.В. Добровольська. – Херсон: Олді плюс. – 2016. – 364 с.
2. Величко, О.М. Основи стандартизації та сертифікації: навчальний посібник / О.М. Величко, В.Ю. Кучерук. – Херсон: Олді плюс. – 2017. – 364 с.
3. Новікова О.В. Технологія виробництва хліба і борошняних кондитерських виробів: Навч. посібник. – К.: Ліра –К, 2016. – 540 с.
4. Дробот В.І. Технологія хлібопекарського виробництва / Технологія хлібопекарного производства: Навч. Посібник. – К.:2015. – 360
5. Павленкова, П.П. Технологічне проектування підприємств ресторанного господарства: навчальний посібник / П.П. Павленкова, Л.М. Тележенко, І.Р. Біленька, Н.А. Дзюба. –Херсон: Олді-плюс, 2016. – 312с.
6. Павлюк, Р.Ю. Основи харчових технологій: навчальний посібник \ Р.Ю. Павлюк, В.В. Погарська, Т.С. Маціпура, Н.В. Коробець, С.С. Стоєв.- Харківський держ. університет харчування і торгівлі. – Харків: Факт, 2016. – ч.1 – 152 с.
7. Скрипников Ю.Г. Технологія переробки плодів і ягід. – К.: Урожай, 2015. – 272 с.
8. Гладушняк О.К. Технологічне обладнання консервних заводів: підручник Херсон: Олді-плюс, 2015. – 348с
9. Капрельянц Л. В., Пилипенко Л. М., Єгорова А. В., та інші. Мікробіологія харчових виробництв: навчальний посібник Херсон: Олді-плюс, 2015. – 478с.
10. Кривов'язук І.В. Економіка інноваційного підприємства: навчальний посібник. - Херсон: Олді-плюс, 2016. – 344с
11. Шарко М.В., Латкіна С.А., Мешкова-Кравченко Н.В. Економіка підприємства: навчальний посібник. - Херсон: Олді-плюс, 2016. – 278с
12. Павленкова П.П., Тележенко Л.М., Біленька І.Р., Дзюба Н.А. Технологічне проектування підприємств ресторанного господарства: навчальний посібник. – Херсон: Олді-плюс, 2016. – 312с.
13. Базалій В.В. , Зінченко О.І., Лавриненко Ю.О., Салатенко В.Н., Коковіхін С.В., Домарацький Є.О. Рослинництво: підручник. – Херсон: видавець Грінь Д.С., 2015, - 520с.
14. Перцевий Ф.В. та ін. Технологія продукції харчових виробництв: Навч. посібник / Ф.В. Перцевий, Н.В. Камсуліна, М.Б. Колеснікова, М.О. Янчева, П.В. Гурський, Л.М. Тищенко / Харків: ХДУХТ, 2017. – 318 с.
15. Пешук Л. В., Носенко Т. Т. Біохімія та технологія оліє-жирової сировини. Навч. посіб. – К.: Центр учбової літератури, 2018. – 296 с.
16. Гулій І.С., Сімахіна Г.О., Українець А.І. Основи валеології. Валеологічні аспекти харчування. – К.:НУХТ, 2018.– 336 с.
17. Гігієна харчування з основами нутриціології / За ред. В.І. Ципріяна. Підручник; У 2-х книгах. – К. : Медицина, 2016. – кн. 1. – 528 с.; Кн.. 2. – 544 с.
18. Рудавська Г.Б. Наукові підходи та практичні аспекти оптимізації асортименту продуктів спеціального призначення / Рудавська Г.Б., Тищенко Є.В., Притульська Н.В. – К. : КНЕУ, 2016. – 370 с.

19. Свідло К.В., Лазарєва Т.А., Бачієва Л.О. Метрологія і організація наукових досліджень в харчовій галузі: навчальний посібник Харків: Світ Книг, 2013,– 265 с.

20. Шаповаленко О.І., Євтушенко О.О., Янюк. Т.І., Почеп В.А. Технологія та проектування елеваторів: навчальний посібник Херсон: Олді-плюс, 2015. – 416с.