

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Національний аерокосмічний університет ім. М.Є. Жуковського
«Харківський авіаційний інститут»

ЗАТВЕРДЖЕНО

вченою радою
Національного аерокосмічного
університету ім. М.Є. Жуковського
«Харківський авіаційний
інститут»
Заступниця голови вченої ради
О.В. Гайдачук
24 лютого 2018 р., протокол № 7



**ПРОГРАМА
ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ**

для здобуття освітнього ступеня бакалавра
на базі освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста
(нормативний термін навчання – на 2 курс)

зі спеціальності

076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність
(код та найменування)

(освітня програма «Експертиза товарів та послуг»
(найменування)

у 2018 році

Харків
2018

ВСТУП

Вступне випробування для здобуття освітнього ступеня бакалавра на базі освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста зі спеціальності

076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність

(код та найменування)

(освітня програма Експертиза товарів та послуг)

(найменування)

відбувається відповідно до «Правил прийому на навчання до Національного аерокосмічного університету імені М.Є. Жуковського «Харківський авіаційний інститут» в 2018 році» у формі індивідуального письмового фахового іспиту, який приймає екзаменаційна комісія з певної спеціальності (освітньої програми), склад якої затверджується наказом ректора Університету.

До фахового іспиту входять питання за темами:

- Основи екології та безпеки товарів народного споживання.
- Сенсорний аналіз.

Перелік питань за темами наведених у програмі.

Критерії оцінювання знань

1. Результат фахового іспиту визначається за шкалою від 100 до 200 балів.
2. Екзаменаційний білет складається зі 100 тестових завдань (по 50 питань з кожної теми). Серед запропонованих у тесті відповідей на тестове завдання вступнику слід обрати одну правильну. Правильна відповідь на тестове завдання оцінюється у 1 бал, неправильна у 0 балів.
3. Мінімальна кількість балів за вступне випробування, визначених за шкалою, зазначеною в п.1, з якими вступник допускається до участі у конкурсі, складає 120 балів.

1. Питання за темою "Основи екології та безпеки товарів народного споживання "

– Наслідки забруднення навколишнього середовища. Урбанізація і її вплив на навколишнє середовище. Містоутворюючі фактори. Клімат. Ландшафти, функціональні зони, зелені насадження міста. Тверді відходи міста і проблема їх утилізації.

– Значення повітряного басейну для життя на Землі. Основні джерела антропогенного забруднення навколишнього середовища. Джерела викидів шкідливих речовин від підприємств, що випускають товари народного споживання у атмосферу.

– Засоби та методи очищення атмосферного повітря. Прогнози наслідків шкідливої дії викидів в атмосферу. Допустимі навантаження на регіон. Зони підвищеної небезпеки, екологічний контроль забруднення повітря. Способи зниження викидів в атмосферу та послаблення їх шкідливої дії.

– Обмін речовин та енергії у сучасному місті. Значення та екологічні функції гідросфери. Кругообіг води та її баланс на Земній кулі. Джерела водопостачання та їх характеристика. Вимоги до якості питної води. Критерії оцінки якості води.

– Природозахисні заходи та принципи їх економічного обґрунтування. Пріоритетність природоохоронних заходів. Формування правового механізму природоохоронної діяльності в умовах ринкових відносин. Законодавчі органи охорони навколишнього середовища та їх завдання. Форми еколого-правової відповідальності.

– Система стандартів в галузі охорони природи. Екологічна експертиза. Екологічний паспорт підприємства. Моніторинг. Юридична відповідальність за порушення законів і норм охорони природи. Організація контролю за дотриманням законів і норм охорони природи. Плата за шкоду, яку завдають підприємства природному середовищу.

– Основні принципи охорони навколишнього середовища в Україні та механізм її забезпечення. Державна незалежність України і проблеми охорони природи. Організаційна структура управління природоохоронною сферою. Міністерство охорони навколишнього природного середовища та ядерної безпеки в Україні, його завдання та функції.

– Основні вимоги до розробки родовищ корисних копалин та переробки мінеральної сировини. Відшкодування збитків, завданих внаслідок порушень законодавства про надра. Мінеральні ресурси у внутрішній та зовнішній торгівлі України.

– Міжнародне співробітництво України з питань екології і охорони природи. Чинні міжнародні угоди, які уклала Україна. Соціально-екологічна значущість природозаповідних територій України. Формування механізму природоохоронної діяльності в умовах ринкових відносин.

– Оцінка небезпечності компонентів харчових продуктів. Нешкідливість харчування і токсикологія. Дослідження токсичності і нешкідливості. Контроль безпеки харчування. Критерії безпеки. Вплив хімічних речовин на організм людини.

– Шляхи зниження вмісту шкідливих речовин у харчовій сировині і продуктах та запобігання їх шкідливої дії. Вплив тари на вміст шкідливих забруднень. Динаміка вмісту шкідливих речовин при зберіганні продуктів. Основні принципи та шляхи одержання і створення екологічно чистої сировини і харчових продуктів. Екологічна експертиза сировини і продуктів харчування.

– Регламентація ксенобіотиків у сировині та харчових продуктах. Принципи нормування, методика регламентування ксенобіотиків у продуктах харчування, добовому харчовому раціоні. Контроль за вмістом ксенобіотиків у продовольчих товарах.

– Нітрати, нітрити, нітрозосполуки у харчових продуктах. Фактори, що впливають на вміст нітратів, нітритів та нітрозополук у продуктах рослинного та тваринного походження. Дія нітратів, нітритів та нітрозосполук на організм людини.

– Метали і неметали в навколишньому середовищі та харчових продуктах. Джерела надходження металів у харчові продукти. Вміст і роль металів в організмі людини. Дія металів у харчових продуктах.

– Канцерогенні речовини в харчових продуктах. Загальні відомості про хімічні речовини, які мають канцерогенні властивості. Надходження хімічних канцерогенних речовин у продукти харчування.

– Радіоактивні метали. Джерела надходження і міграція радіонуклідів. Роль біологічних особливостей рослин при накопленні радіоактивних речовин. Способи зниження надходження радіонуклідів в організм тварин та продукти тваринництва.

– Загальні відомості про пестициди. Токсиколого-гігієнічна характеристика пестицидів. Шляхи та джерела надходження пестицидів у продукти харчування. Фактори визначення забруднення пестицидами продуктів рослинного походження (особливості рослин, умови обробки рослин, ґрунтово-кліматичні та метеорологічні фактори).

– Фактори визначення забруднення пестицидами продуктів тваринного походження. Забруднення молока пестицидами. Механізм дії пестицидів у молоці. Метаболізм та накопичення пестицидів в органах і тканинах тварини. Рівень забруднення пестицидами і допустимий вміст їх у продуктах харчування.

– Значення харчових добавок. Токсикометрія харчових добавок. Методичні підходи до вивчення мутагенності харчових добавок. Класифікація харчових добавок: консерванти, антиокислювачі, емульгатори, стабілізатори; кислоти, луги, солі і цукрозамінники; ароматизатори і речовини для відбілювання муки; барвники; ферментні препарати та інші добавки.

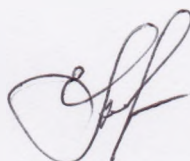
Література

1. Заверуха Н.М., Серебряков В.В., Скиба Ю.А. Основи екології: Навч. посібн. – К.: Каравела, 2006. – 368 с.
2. Білявський Г.О., Бутченко Л.І., Навроцький В.М. Основи екології: теорія і практика. Навч. посібн. – К.: Лібра, 2002.
3. Царик Т.Є., Файфура В.В. Основи екології. – Тернопіль, 2003. – 208 с.

4. Пономарьов П.Х., Сирохман І.В. Безпека харчових продуктів та продо-вольчої сировини. Навч. посіб. – К.: Лібра, 1999. – 272 с.
5. Цигаренко О.І. Нітрати в харчових продуктах. – К.: Здоров'я, 1990. – 56 с.
6. Білявський Г.О., Фурдуй Р.С., Костіков І.Ю. Основи екології. – К.: Либідь, 2006. – 408 с.
7. Смоляр В.І. Харчова експертиза. – К.: Здоров'я, 2005. – 448 с.
8. Габович Р.Д., Припутіна Л.С. Гигиенические основы охраны продуктов питания от вредных химических веществ. – К.: Здоров'я, 1987. – 248 с.

Питання склав:

к.т.н., доцент, доцент кафедри хімії,
екології та експертних технологій



О.О. Поліщук

2. Питання за темою "Сенсорний аналіз"

– Сенсорна характеристика як складова якості продовольчих товарів. Сенсорний аналіз, його значення в оцінці якості товарів. Основні поняття, терміни та визначення в галузі оцінки якості товарів. Коротка характеристика методів оцінки якості продукції. Вимірні методи. Органолептичні методи.

– Психофізіологічні основи сенсорного аналізу. Аналізаторів людини і механізм сприйняття відчуттів. Органи почуттів. Аналізатори. Сенсорні рівні. Класифікація відчуттів та їх характеристика. Вразливість. Чутливість. Поріг відчуття. Органи почуттів людини і фактори, що впливають на їх вразливість. Сенсорна пам'ять.

– Смакові відчуття, їх сприйняття і визначення. Смаковий аналізатор людини і смакові сприйняття. Класифікація смаків, топографія смакового поля поверхні язика. Вплив хімічного складу продуктів на смакові відчуття.

Нюхові відчуття, їх сприйняття і визначення. Аналізатор нюху і механізм сприйняття запаху. Класифікація запахів. Роль запаху в оцінці якості продовольчих товарів.

– Зорові відчуття, їх сприйняття і визначення. Пристрій органу зору і механізм сприйняття зорових відчуттів. Функції зору і властивості зорового аналізатора. Роль зорових відчуттів в сенсорному аналізі товарів.

– Слухові і тактильні відчуття та їх участь у сенсорних оцінках. Слухові відчуття, основні поняття. Слух. Слуховий аналізатор. Звук. Абсолютний поріг чутності. Тактильні відчуття. Органи дотику. Пасивний дотик.

– Сенсорні методи визначення якості товарів. Споживчі методи сенсорного аналізу. Аналітичні методи сенсорного аналізу. Анкетний метод. Парний метод. Експертні методи оцінки якості продукції. Метод розведення. Метод бальної оцінки. Вибір номенклатури одиничних показників. Розробка схем-таблиць для характеристики рівнів якості.

– Фактори, що впливають на результати сенсорного аналізу. Індивідуальні особливості дегустатора. Підбір комісії. Вплив мотивів поведінки дегустатора. Вплив авторитету. Умови проведення аналізу. Стан організму.

Відновлення чутливості органів чуття. Послідовність подання проб. Розмір проби. Експертів повинна надаватися свобода вибору.

Література

1. Сенсорний аналіз [текст]: навч. посіб. / М. В. Нечипорук, Н.В. Кобріна, І.Ф. Овчинікова, Н.І. Черевична. – Х.: Нац. аерокосм. ун-т ім. М.Є. Жуковського «Харк. авіац. ін-т», 2012. – 92 с.
2. Сенсорний аналіз [Текст]: навч. посіб. до лаб. практикуму / М.В. Нечипорук, Н.В. Кобріна, І.Ф. Овчинікова, Н.І. Черевична. – Х.: Нац. аерокосм. ун-т ім. М. Є. Жуковського «Харк. авіац. ін-т», 2012. – 38 с.
3. Родина, Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров [Текст]: учеб. для студ. вузов / Т.Г. Родина. – М.: Академия, 2004. – 208 с.
4. Снегирева, И.А. Методы проверки сенсорной чувствительности дегустаторов [Текст]: учеб. пособие / И.А. Снегирева, О.И. Соловьева. – М.: Изд-во МКомИ, 1990. – 36 с.
5. Справочник по товароведению продовольственных товаров [Текст] / Т. Г. Родина, М. А. Николаева, Л. Г. Елисеєва и др.; под ред. Т. Г. Родиной. – М.: КолосС, 2003. – 608 с.

Питання склав:

к.т.н. доцент, доцент кафедри хімії,
екології та експертних технологій

О.О. Поліщук

Завідувач кафедри хімії,
екології та експертних технологій
д.т.н., професор

О.В. Бетін

Програму розглянуто й узгоджено на випусковій кафедрі 106
Протокол № 5 від «15» січня 2018 р.

Програму вступного випробування для здобуття освітнього ступеня бакалавра на базі освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста зі спеціальності 076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність (освітня програма Експертиза товарів та послуг) узгоджено науково-методичною комісією Національного аерокосмічного університету ім. М.Є. Жуковського «Харківський авіаційний інститут» з галузей знань «Культура та мистецтво» й «Управління та адміністрування» (НМК 4).

Протокол № 4 від 5 лютого 2018 р.

Голова НМК 4
к.т.н., доц.

Н.В. Доценко