

ЗАТВЕРДЖУЮ
Голова приймальної комісії
Ректор Миколаївського
національного аграрного
університету



В.С. Шобанін

“05” 04 _____ 2019 р.

ПИТАННЯ ФАХОВОГО ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ
для вступу на другий (чи старший) курс або на перший курс (зі
скороченим строком навчання) на спеціальність 181 «Харчові технології»
до Миколаївського національного аграрного університету
на навчання за освітнім ступенем «Бакалавр» у 2019 році

1. Загальні вимоги до води, її роль та значення.
2. Технічні і гігієнічні вимоги до води.
3. Фізичні та хімічні властивості білків.
4. Перетворення білків в організмі.
5. Білки – природні полімери. Склад і будова.
6. Амінокислоти. Властивості. Застосування.
7. Сировина для виробництва крупи.
8. Крохмаль і целюлоза – представники природних полімерів.
9. Природні джерела вуглеводнів.
10. Що таке природні ресурси? Які вони бувають?
11. Насіння яких культур використовують для виробництва олії?
12. Назвіть форми симбіозу. Приведіть приклади.
13. Біогеоценоз як середовище еволюції.
14. Біосфера та її межі. Жива речовина та її функції в біосфері.
15. Взаємозв'язки популяцій у біогеоценозі. Ланцюги живлення.
16. Наслідки діяльності Людини в навколишньому середовищі.
17. Природні і штучні екосистеми.
18. Порівняльна характеристика умовних та безумовних рефлексів.
19. Овочеві соки і напої.
20. Яке значення мають вітаміни для організму?
21. Які органи входять до складу травної системи?
22. Що таке травлення, живильні речовини, харчові продукти?
23. Види псування харчових продуктів.
24. Що таке рефлекс? Опишіть схему найпростішої рефлекторної дуги.
25. Фотосинтез. Особливості фотосинтезу.
26. Особливості будови клітин прокариот та еукаріот. Будова і функції ядра, цитоплазми та її основних органелів.
27. Види бродіння, їх значення в харчовій промисловості.

28. Роль І. П. Павлова у вивченні функцій органів травлення.
29. Екологічні аспекти використання полімерних та інших матеріалів у харчовій промисловості.
30. Природний та штучний імунітет, їх характеристика.
31. Характеристика молока як біологічного продукту і сировини для молочної промисловості.
32. Жива речовина та її функції в біосфері.
33. Асортимент молока та молочних продуктів.
34. Способи зберігання вітамінів у харчових продуктах.
35. Дивергентний характер еволюції. Мікро- і макроеволюція.
36. Загальна характеристика і види сирів.
37. Етапи енергетичного обміну.
38. Особливості будови і життєдіяльності одноклітинних.
39. Основна сировина м'ясної промисловості.
40. Подібність і відмінність тварин, рослин і грибів.
41. Ланцюги живлення у біогеоценозі (показати на прикладі).
42. Асортимент ковбасних виробів.
43. Діяльність людини і видова різноманітність рослин та тварин.
44. Типи відборів та їх значення в еволюції рослин і тварин.
45. Сировина та методи виготовлення тваринного жиру.
46. Прямий і непрямий розвиток організму.
47. Сировина для виробництва пива.
48. Загальна характеристика, сировина для виробництва вина.
49. Форми розмноження організмів.
50. Для чого до їжі добавляють консерванти? Які органічні і неорганічні консерванти вам відомі?

Голова фахової атестаційної комісії



М.І. Гиль