

Государственное образовательное учреждение
«Приднестровский государственный университет им. Т.Г. Шевченко»
Аграрно-технологический факультет

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по образовательной политике и
менеджменту качества обучения, доцент

О.В. Еремеева

«



**ПРОГРАММА
ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ**

для абитуриентов, поступающих в ГОУ «ПГУ им. Т.Г. Шевченко» на
обучение по дополнительной профессиональной образовательной
программе «Инженерия техники перерабатывающих производств и
цифровые технологии»

Тирасполь, 2026

Составитель программы:

Ст. преподаватель кафедры агроинженерии  Ставинский А.С.

Специалист кафедры агроинженерии  Владова М.Н.

Программа вступительного испытания рассмотрена на заседании кафедры агроинженерии

« 16 » 01 2026г. протокол № 8

И.о. заведующего кафедрой агроинженерии

 Димогло А.В.


« 16 » 01 2026г.

РАССМОТРЕНО

на заседании Учебно-методической комиссии аграрно-технологического факультета

ГОУ «ПГУ им. Т.Г. Шевченко»

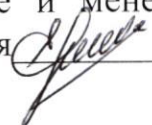
Протокол № 5 от «22» 01 2026г.

Председатель УМК  /Мацкова С.И.

УТВЕРЖДЕНО

на заседании Учебно-методического совета ГОУ «ПГУ им. Т.Г. Шевченко»

Протокол № 8 от «10» 04 2026г.

Проректор по образовательной политике и менеджменту качества обучения  /Еремеева О.В.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Дополнительная профессиональная образовательная программа профессиональной переподготовки (ДПОП ПП) составлена с учетом требований Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел: «Общепрофессиональные квалификационные характеристики должностей работников, занятых в учреждениях и организациях» (Приказ Министерства по социальной защите и труду Приднестровской Молдавской Республики 29 апреля 2004 № 206 (САЗ 04-2)) квалификация: «Инженер по автоматизации и механизации производственных процессов».

К вступительному испытанию допускаются лица, завершившие II курс бакалавриата направления 35.00.00, III курс специалитета (специальности 23.00.00); лица, имеющие высшее образование (по направлению 35.00.00 и специальности 23.00.00).

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

1. Основные законы гидродинамики и их применение в технологических процессах.
2. Уравнение Бернулли и его физический смысл.
3. Режимы движения жидкости (ламинарный и турбулентный).
4. Основные виды теплопередачи и их характеристика.
5. Коэффициент теплопередачи и факторы, влияющие на него.
6. Массообменные процессы и их движущие силы.
7. Процесс выпаривания и его применение.
8. Сушка: назначение и основные методы.
9. Ректификация и её принцип действия.
10. Фильтрация и центрифугирование: область применения.
11. Классификация технологических машин.
12. Конструкция и назначение рабочих органов машин.
13. Производительность оборудования и методы её расчёта.
14. Надёжность и показатели безотказности машин.
15. Диагностика технического состояния оборудования.
16. Техническое обслуживание и ремонт машин.
17. Энергоэффективность оборудования.
18. Оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.
19. Холодильные установки и принцип их работы.
20. Показатели безопасности технологического оборудования.

СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

а) основная:

1. Вобликова Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-4163-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/206393>

2. Зимняков В. М. Процессы и аппараты перерабатывающих производств : учебное пособие / В. М. Зимняков. — Пенза : ПГАУ, 2021. — 144 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/207347>
3. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие / М. А. Канаев, С. А. Толпекин, Р. Х. Баймишев [и др.]. — Самара : СамГАУ, 2024. — 126 с. — ISBN 978-5-88575-755-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/449330>
4. Инновации в пищевой промышленности: монография / под редакцией Ю. А. Катанаевой, Д. К. Кулешова. — Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2023. — 504 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/403922>
5. Технологическое оборудование пищевых производств. Практикум: учебное пособие / А. Н. Поперечный, В. Г. Корнийчук, В. А. Парамонова, С. А. Боровков. — 2-е изд., перераб. и доп. — Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2017 — Часть 1 — 2017. — 172 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/170483>
6. Харченко Г. М. Технологическое оборудование для переработки мяса : учебное пособие / Г. М. Харченко. — Новосибирск : НГАУ, 2011. — 170 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4585>

б) дополнительная:

1. Оборудование для ведения тепломассообменных процессов пищевых технологий : учебник для вузов / С. Т. Антипов, Г. В. Калашников, А. Н. Остриков, В. А. Панфилов ; под редакцией В. А. Панфилова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 460 с. — ISBN 978-5-8114-5174-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147310>
2. Плаксин Ю. М. Процессы и аппараты пищевых производств / Ю. М. Плаксин, Н. Н. Малахов, В. А. Ларин. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : КолосС, 2008. — 760 с. — (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений).
3. Высокоэффективное оборудование перерабатывающих производств: учебное пособие / составитель И. В. Бадретдинова. — Ижевск: Дуга, 2021. — 59 с.
4. Зимняков В. М. Сооружения и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции: учебное пособие / В. М. Зимняков, А. С. Палийчук. — Пенза: ПГАУ, 2021. — 217 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>
5. Тепляшин В. Н. Технологии и оборудование для сушки растительного сырья: учебное пособие / В. Н. Тепляшин, Л. И. Ченцова, В. Н. Невзоров. — Красноярск: КрасГАУ, 2019. — 173 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/149610>
6. Медведева З. М. Технология хранения и переработки продукции растениеводства: учебное пособие / З. М. Медведева, Н. Н. Шипилин, С. А. Бабарыкина. — Новосибирск: НГАУ, 2015. — 340 с. — Текст: электронный // 33

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ВСТУПИТЕЛЬНЫХ ИСПЫТАНИЙ

Компьютерный тест состоит из 10 вопросов с выбором одного правильного ответа из множества. За правильный ответ начисляется 10 баллов, за неправильный - ноль. Общая сумма ответов составляет 100 баллов.

Минимальное количество баллов, необходимое для признания вступительного испытания успешно пройденным, ежегодно утверждается решением Приемной комиссии университета.

ПРИМЕРНЫЕ ВАРИАНТЫ ЭКЗАМЕНАЦИОННЫХ ЗАДАНИЙ

1. Уравнение Бернулли применяется для анализа:

1. Теплопередачи в твёрдых телах
2. Движения жидкости в потоке
3. Массообмена между фазами
4. Теплового излучения

2. Теплопроводность характеризует:

1. Передачу тепла за счёт движения среды
2. Передачу тепла через неподвижную среду
3. Передачу массы вещества
4. Механическое перемешивание