

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДНІПРОВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ОЛЕСЯ ГОНЧАРА

ЗАТВЕРДЖУЮ


Ректор


М.В. Поляков
« _____ » _____ 20 ____ р.

ПОГОДЖЕНО

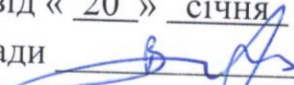
Проректор

з науково-педагогічної роботи


Д.М. Свиначенко

« _____ » _____ 20 ____ р.

ПРОГРАМА
ФАХОВОГО ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ
для вступу на навчання за освітнім рівнем бакалавра
на основі освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста
за спеціальністю 181 «Харчові технології»
(Освітня програма - Харчові технології)

Розглянуто на засіданні вченої ради
хімічного факультету
від « 20 » січня 2020 р. протокол № 15
Голова вченої ради  (Варгалюк В.Ф.)

Дніпро
2020

Укладачі програми:

1. Кондратюк Наталія Вячеславівна, завідувач кафедри;
2. Мельников Костянтин Олексійович, професор;
3. Фарісеєв Андрій Геннадійович, доцент
4. Новік Ганна Вікторівна, асистент.

Програма ухвалена:

- на засіданні кафедри харчових технологій (протокол № 7 від «13» січня 2020 р.)

Завідувач кафедри




(підпис)

(Кондратюк Н.В.)

(прізвище та ініціали)

- на засіданні науково-методичної ради хімічного факультету (протокол № 5 від «16» січня 2020 р.)

Голова



(підпис)

(Варгалюк В.Ф.)

(прізвище та ініціали)

I ЗАГАЛЬНА ЧАСТИНА

Фахове випробування – форма вступного випробування для вступу на основі здобутого освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста, яка передбачає перевірку здатності до опанування освітньої програми першого (бакалаврського) рівня вищої освіти на основі здобутих раніше компетентностей.

Результати фахового вступного випробування зараховуються для конкурсного відбору осіб, які на основі освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста, вступають на навчання для здобуття ступеня бакалавра. Приймальна комісія університету допускає до участі у конкурсному відборі осіб, які за результатом фахового вступного випробування отримали не менше не менше 110 балів (за шкалою від 100 до 200 балів).

Програма фахового випробування для вступу на навчання за освітнім рівнем бакалавра за спеціальністю 181 «Харчові технології», (Освітня програма - Харчові технології) містить питання з таких навчальних дисциплін підготовки молодшого спеціаліста за спеціальністю 181 «Харчові технології»:

1. Технологія галузі;
2. Організація в галузі;
3. Устаткування в галузі.

II ПЕРЕЛІК ТЕМ,

згідно яких здійснюється оцінювання вступника

1. ТЕХНОЛОГІЯ ГАЛУЗІ

Тема 1. Технологічне забезпечення якості кулінарної продукції.

Технологічні закономірності виробництва продукції ресторанного господарства. Особливості процесу виробництва продукції ресторанного господарства. Якість продукції ресторанного господарства, її технологічне забезпечення на основі наукових досліджень та з урахуванням технологічних властивостей сировини.

Тема 2. Універсальна продукція ресторанного господарства.

Асортимент і класифікація універсальної продукції та шляхи її використання. Виробництво універсальної продукції ресторанного господарства. Наукове обґрунтування отримання високоякісної універсальної продукції (бульйонів, соусів).

Тема 3. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів із продуктів рослинного походження.

Характеристика технологічних властивостей вихідної сировини, вимоги до її якості. Технологічні процеси виробництва напівфабрикатів різного

ступеня готовності, аналіз цих процесів. Теоретичне обґрунтування оптимальних технологічних схем із метою управління якістю напівфабрикатів. Фактори, які впливають на інтенсивність фізико-хімічних змін у напівфабрикатах із продуктів рослинного походження під час механічної і теплової обробки, керування зменшенням цих змін. Технологічні схеми виробництва страв і кулінарних виробів із овочів, круп, бобових, макаронних та борошна. Формування структурно-механічних характеристик, харчової цінності і органолептичних показників якості готової кулінарної продукції.

Тема 4. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів із продуктів тваринного походження.

Класифікація і технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів із яєць, молочної, м'ясної сировини, птиці, кролів та пернатої дичини, риби і морепродуктів. Вплив особливостей хімічних і технологічних властивостей сировини на кулінарне використання напівфабрикатів, на вибір способів теплової обробки, якість готової кулінарної продукції. Аналіз технологічних процесів виробництва конкурентоспроможної продукції з сировини тваринного походження. Теоретичне обґрунтування оптимальних технологічних схем виробництва кулінарної продукції з метою отримання високоякісної продукції. Вимоги до якості готової кулінарної продукції із продуктів рослинного походження.

Тема 5. Технологія напівфабрикатів, страв, напоїв, кулінарних виробів із продуктів рослинного і тваринного походження.

Характеристика, класифікація асортименту і технологія супів, холодних страв і закусок, солодких страв, напоїв. Теоретичні аспекти виробництва желюваних і збитих страв, обґрунтування вибору способів і прийомів обробки сировини. Управління технологічними процесами виробництва напівфабрикатів, страв, напоїв і кулінарних виробів із продуктів рослинного і тваринного походження з метою поліпшення якості готової продукції.

Тема 6. Охолоджені і швидкозаморожені страви.

Мета виробництва охолоджених і швидкозаморожених страв. Характеристика асортименту. Особливості технологічних процесів охолодження і заморожування, їх теоретичне обґрунтування. Технологічні схеми виробництва страв. Вимоги до якості. Умови і терміни зберігання, транспортування, реалізації.

Тема 7. Розробка меню для різних типів підприємств і контингенту споживачів.

Формування меню для різного контингенту споживачів. Технологічні вимоги до складання меню. Збалансовані раціони харчування і вибір оптимальних рішень на ЕОМ.

2. ОРГАНІЗАЦІЯ В ГАЛУЗІ

Тема 1. Характеристика організації процесу обслуговування та його матеріально-технічне забезпечення.

Характеристика типів закладів ресторанного господарства, приміщень та їх обладнання. Характеристика столового посуду, наборів і столової білизни. Меню, як засіб реклами і планування роботи закладів ресторанного господарства.

Тема 2. Організація та моделювання процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

Підготування до процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Характеристика процесів подавання страв і напоїв та обслуговування гостей.

Тема 3. Характеристика методів і форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

Загальна характеристика методів і форм обслуговування. Організація обслуговування банкетів і прийомів. Особливості обслуговування прийомів за протоколом. Організація кейтерінгового обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Організація дозвілля в закладах ресторанного господарства.

Тема 4. Особливості обслуговування певних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів.

Організація обслуговування в ресторанах, закладах ресторанного господарства при готелі. Організація обслуговування іноземних туристів, пасажирів на транспорті, учасників культурних, громадських та спортивних заходів. Організація харчування в торгівельних комплексах та у інших місцях масового скупчення людей. Організація обслуговування споживачів за місцем навчання та роботи.

3. УСТАТКУВАННЯ В ГАЛУЗІ

Тема 1. Механічне устаткування підприємств харчування.

Загальні відомості про механічне устаткування закладів ресторанного господарства. Сортувально-калібрувальне устаткування сировини. Очищувальне устаткування. Мийне устаткування. Подрібнювальне устаткування. Різальне устаткування. Місильно-перемішувальне устаткування. Дозувально-формувальне і пресувальне устаткування. Універсальні кухонні машини. Підбір, розміщення, монтаж і підключення механічного устаткування.

Тема 2. Теплове устаткування підприємств харчування.

Загальні відомості про теплове устаткування підприємств харчування. Жарильно-пекарське та варильне устаткування. Універсальні теплові апарати (плити). Водогрійне обладнання підприємств харчування. Допоміжне теплове устаткування.

Тема 3. Холодильне устаткування підприємств харчування.

Фізичні принципи отримання низьких температур. Поняття теплоти і

холоду. Будова і принцип роботи компресійної холодильної машини. Торговельне холодильне устаткування.

Тема 4. Торгово-технологічне устаткування.

Немеханічне торговельне устаткування ресторанного господарства. Ваговимірювальне обладнання ресторанного господарства. Торгові автомати. Контрольно-касові апарати. Підйомно-транспортне устаткування.

ІІІ СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

До навчальної дисципліни № 1 «ТЕХНОЛОГІЯ ГАЛУЗІ»

Основна

1. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення: Держспоживстандарт України. – К., 2000. – 17 с.
2. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Національний стандарт України. – Київ, Держспоживстандарт України, 2004. – 12 с.
3. Пластун А.М., Ткач В.В. Технологія приготування їжі: Практикум. – Київ: «Центр навчальної літератури», 2004. – 212 с.
4. Сирохман І.В., Задорожний І.М., Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів. - К.: Лібра, 2002. – 368 с.
5. Технологія продукції ресторанного господарства. Частина І. М.І. Пересічний, С.М. Пересічна, І.Ю. Антонюк. Опорн. консп. лекцій. – К.: КНТЕУ, 2004. – 370 с.
6. Технологія продукції ресторанного господарства. Частина ІІ. М.І. Пересічний, С.М. Пересічна, І.Ю. Антонюк. Опорн. консп. лекцій. – К.: КНТЕУ, 2004. – 182 с.
7. Харчування людини і сучасне довкілля: теорія і практика [Монографія] / М.І. Пересічний, В.Н. Корзун, М.Ф. Кравченко, О.М. Григоренко. – К.: КНТЕУ, 2003 – 526 с.
8. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі. – К.: Кондор, 2003. – 505 с.
9. Антонєць Л.І., Куба О.М., Старовойт Л.Я. Лабораторний практикум з предмета «Технологія приготування їжі» та організація виробництва. Навч. посіб. для проф.-тех. закладів освіти. – К.: «Факт», 2003. – 304 с.
10. Корягіна М.Ф., Юліна А.І., Петренко Т.Ф. Технологія продукції громадського харчування: Навч. посіб. – К.: КНТЕУ, 2002. – 132 с.
11. Косовенко М.С., Смірнова Ж.М., Старовойт Л.Я. Технологія приготування їжі: Підручник. – К.: Факт, 2003. – 360 с.
12. Захарчук В. Г., Кунділовська Т. А., Гайдукович Г. Є. Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посібн. – Одеса: ОНЕУ, Атлант ВОІ СОІУ, 2016 р. – 479 с.

Додаткова

1. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування всіх форм власності / О. В. Шалимінов, Т. П. Дятченко, Л. О. Кравченко, А. А. Рачковський, Ю. Ф. Родіонов. – К.: А.С.К., 2000. – 848 с.
2. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств громадського харчування / А.І. Здобнов, В.А. Циганенко. – К.: "Арій", 2015. – 688 с.
3. Збірник рецептур страв для харчування школярів. – К.: Техніка, 1987. – 319 с.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания для предприятий общественного питания / під ред. Лапшиної В.Т. – М.: Хлебпродинформ, 2002. – 632 с.
5. Рецептуры на торты, пирожные, кексы и рулеты. – М.: Министерство пищевой промышленности СССР, 1978. – 769 с.
6. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / А.В. Павлов. – СПб: Гидрометеиздат, 1998. – 300 с.
7. Зубар Н.М. Основи фізіології і гігієни харчування. Підруч. для студ. вищ. навч. закладів. – К.: Центр учбової літератури, 2010. – 320 с.
8. Зубар Н.М., Рудь Ю.В., М.К. Булгакова. Фізіологія харчування: Практикум: Навч. пос. – К.: Центр учбової літератури, 2010. – 258 с.
9. Капрельянц Л.В. Іоргачова К.Г. Функціональні продукти. – Одеса: Друк, 2003. – 333 с.
10. Мазаракі А.А., Пересічний М.І., Зубар Н.М., Кутєпова Р.Г. Кулінарне мистецтво: правила змагань. – К.: КНТЕУ, 2003. – 98 с.
11. Пересічний М.І., Кравченко М.Ф., Крапенко П.О. Технологія продуктів харчування з використанням біологічно активних добавок. Навч. посібник. – К.: КНТЕУ. – 2003.
12. Ратушный Б.А., Баранов Н.И., Ковалев А.С. и др. Технология продукции общественного питания. – В 2 т. – М.: Мир, 2003. – 416 с.
13. Фурс И.Н. Технология производства продукции общественного питания. – Минск: Новое знание, 2002. – 799 с.
14. Доцяк В.С. Українська кухня: Технологія приготування їжі. – Львів.: «Оріяна-Нова», 1998. – 560 с.
15. Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. К.: «Фірма «ІНКОС» ЦУЛ, 2007. – 382 с.
16. Справочник хим. состава осн. пищ. прод. под рец. Скурихина. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. – Ростов н/Д: Феникс, 2002. – 448 с.
18. Справочник хим. состава осн. пищ. прод. под рец. Скурихина. Кругляков Г.Н., Круглякова Г.В. Товароведение мясных и яичных товаров. Товароведение молочных товаров и пищевых концентратов. Учебник. – М.: Маркетинг, 2001. – 448 с.

19. Стрингер М., Деннис К. Охлажденные и замороженные продукты: научные основы и технологии. – СПб.: Профессия, 2003. – 496 с.
20. Шатун Л.Г. Технология приготовления пищи: Учебник. – М.: «Дашков и К», 2004. – 480 с.

До навчальної дисципліни № 2 «ОРГАНІЗАЦІЯ В ГАЛУЗІ»

Основна

1. Карпенко В.Д., Рогова А.Л., Шкарлупа В.Г. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування: навчальний посібник. – К.: НМЦ Укоопосвіта, 2003. – 248 с.
2. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: Навч. посібник. – К.: Центр навч. літератури, 2006. – 189 с.
3. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. Підручник для вищих навчальних закладів / За загальною редакцією П'ятницької Н.О. – К.: ЦУЛ, 2011. – 584 с.
4. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: навчальний посібник / В.В. Архіпов. – К.: ЦУЛ, 2017. – 280 с.
5. Архіпов В.В. Організація ресторанного обслуговування в закладах ресторанного господарства: навчальний посібник / В.В. Архіпов. – К.: ЦУЛ, 2017. – 342 с.
6. Архіпов В.В. Ресторанна справа. Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навчальний посібник / В.В. Архіпов. - 3-тє видання. – К.: ЦУЛ, 2016. – 382 с.
7. П'ятницька Н.О та інші. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручник. – К.: КНТЕУ, 2005. – 632 с.
8. Черевко О.І., Малюк Л.П., Дейниченко Г.В. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. – Харків: ПКФ «Фавор ЛТД», 2003. – 440 с.
9. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник. – 2-ге видання. – К.: Ліра-К, 2011. – 388 с.
10. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа: Довідник офіціанта. – Львів: Афіша – 2007. – 301 с.

Додаткова

1. «Правила обов'язкової сертифікації послуг харчування», затверджені наказом Держстандарту України від 27.01.99р. №37, який зареєстрований в Міністерстві юстиції України за №235/3528 від 15 квітня 1999р.
2. ДСТУ 3862-99 Ресторанне господарство. Терміни та визначення.
3. ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
4. ГОСТ 12.1.004-91 Система стандартов безопасности труда. Пожарная безопасность. Общин требования.

5. ГОСТ 30390-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению.
 6. ГОСТ 30523-97 Услуги общественного питания. Общие требования.
 7. ГОСТ 30524-97 Услуги общественного питания. Требования к обслуживающему персоналу.
 8. ДБНВ 2.2-9-99 Громадські будинки та споруди. Основні положення.
 9. СанПиН 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое.
 10. Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002 р. № 219 " Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства".
 11. Закон України «Про підприємництво». Відомості Верховної Ради України із змінами та доповненнями, внесеними законами України від 21.12.1999р. № 1328-24.
 12. Катсиргис К., Томас К. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн. – М.: Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2008. – 576 с.
 13. Лукашова Л.В. Організація виставкової діяльності: навч. посібник. – К.: КНТЕУ, 2009. – 327 с.
 14. Малюк Л.П. Сервісологія та сервісна діяльність: навч. посібник / Л.П. Малюк, О.М. Варапаєв, А.В. Зіолковська. – Х.: ХДУХТ, 2009. – 211 с.
- Менеджмент ресторанного господарства: навч. посібник за ред. Г.П. П'ятницької. – К.: КНТЕУ, 2009. – 374 с.

До навчальної дисципліни № 3 «УСТАТКУВАННЯ В ГАЛУЗІ»

Основна

1. Дейниченко Г.В., Афукова Н.О., Постнов Г.М. та ін. Устаткування підприємств харчування. Практикум Ч.1 Механічне устаткування / К.: Фірма «ІНКОС», 2016. – 308 с.
2. Дейниченко Г.В., Афукова Н.О., Постнов Г.М. та ін. Устаткування підприємств харчування. Практикум. Ч.2 Теплове устаткування / К.: Фірма «ІНКОС», 2016. – 384 с.
3. Дорохін В.О. Теплове обладнання підприємств харчування: підручник / В.О. Дорохін, Н.Б. Герман, О.П. Шеляков. – Полтава: РВВ ПУСКУ, 2004. – 583 с.
4. Конвісер І.О., Бублик Г.А., Паригіна Т.Б., Григор'єв Ю.М. Устаткування закладів ресторанного господарства: Навч. посібник для студентів вищих навч. закладів, які навчаються за спеціальністю «Технологія харчування» / За ред. І.О. Конвісера. – К.:КНТЕУ, 2005. – 526 с.

5. Шаповал С.Л., Тарасенко І.І., Шинкаренко О.П. Устаткування закладів ресторанного господарства. Механічне устаткування: навч. посіб. – К.: Київ нац. торг.-екон. ун-т., 2010. – 240 с.
6. Пахомов П.Л. Холодильна техніка: навч. посіб. / П.Л. Пахомов, В.В. Сафонов. – Х.: ХДУХТ, 2003. – 224 с.
7. Устаткування закладів ресторанного господарства: підручник / Доценко В.Ф., Губеня В.О. – Київ: Кондор-Видавництво, 2016. – 636с.
8. Устаткування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, І.І. Тарасенко та ін. – К. : КИЇВ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 640 С.

Додаткова

1. Кузьмін О.В., Кайко В.В., Акінова Л.М., Бондарчук С.М. Обладнання закладів ресторанного господарства. Оцінка технічного рівня. Навч. посіб. – К.: Олді-Плюс, 2018. – 276 с.
2. Бойко М.М. Експлуатація холодильного та торговельного обладнання. – Х.: «Компанія СМІТ», 2001. – 512 с.
3. Черевко О.І. Новікова О.В. Потапов В.О. Обладнання сфери торгівлі: навч. посібник. – К.: Ліра-К, 2010. – 649 с.
4. Оборудование предприятий общественного питания. В 3-х ч. – Ч.1. Механическое оборудование: учебник для студ. высш. учеб. заведений / В.Д. Елхина, М.И. Ботов. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 416 с.
5. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – М.: Издательский центр «Академия», 2003. – 464 с.
6. Гуляев В.А., Иваненко В.П., Исаев Н.И., Корнюшко Л.М. Оборудование предприятий торговли и общественного питания: Полный курс: Учебник для студ. вузов/ Под. ред. В.А. Гуляева. – М.:ИНФРА-М, 2002 – 495с.
7. Гайворонский К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учеб. / К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. – М.: ИД ФОРУМ, 2008. – 480 с.
8. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания / В.Д. Елхина. – М.: Издательский центр «Академия», 2003. – 336 с.
9. Дейниченко Г.В. Оборудование предприятий питания: справочник/ Г.В. Дейниченко, В.А. Ефимова, Г.М. Постнов. – Ч. 1. – Х.: ДП ред. «Мир Техники и Технологии», 2002. – 256 с.
10. Щечков Н.Г., Гайворонский К. Л. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли. – М.: Деловая литература, 2001.
11. Стрельцов А.Н. Холодильное оборудование торговли и общепита. – М.: Деловая литература, 2003. – 270 с.

IV СТРУКТУРА ВАРІАНТУ ФАХОВОГО ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ

Кожний варіант фахового вступного випробування містить **50** тестових питань, зміст яких стає відомим вступнику лише при отриманні варіанту.

Варіант складається із завдань таких форм:

1) Питання на обрання вірної відповіді – до кожного питання надаються чотири варіанти відповіді, з яких вступник має обрати одну, зробивши відповідну позначку;

2) Питання на встановлення відповідності – до кожного питання надано інформацію, позначену цифрами ліворуч і літерами праворуч, для якої вступник повинен встановити відповідність, зробивши відповідні позначки у таблиці на перетинах рядків і стовпчиків;

3) Питання на встановлення вірної послідовності – до кожного питання надано перелік подій позначених літерами, які потрібно розташувати у вірній послідовності, зробивши відповідні позначки у таблиці відповідей на перетинах рядків і стовпчиків.

Розподіл питань у кожному варіанті:

- за формою завдань

№ з/п	Форма завдання	Кількість одиниць у варіанті
1	Питання на обрання вірної відповіді	20
2	Питання на встановлення відповідності	15
3	Питання на встановлення вірної послідовності	15
	Усього	50

- за темами навчальних дисциплін

№ з/п	Зміст питання	Кількість одиниць у варіанті
1	За темами навчальної дисципліни №1	20
2	За темами навчальної дисципліни №2	15
3	За темами навчальної дисципліни №3	15
	Усього	50

V КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ВІДПОВІДЕЙ

Оцінка за відповідь на кожне питання варіанту фахового вступного випробування може набувати одного з двох значень:

максимального значення кількості балів – за вірної відповіді,
мінімального значення (0 балів) – за невірної відповіді.

Розподіл максимальної кількості балів за відповіді на завдання різної форми наведений у таблиці:

№ з/п	Форма завдання	Максимальне значення, кількість балів	Максимальна кількість балів, яка може бути набрана за виконання завдань певної форми
1	Питання на обрання вірної відповіді	X	$\alpha\alpha * X = A$
2	Питання на встановлення відповідності	Y – за увесь тест	$\beta\beta * Y = B$
		$Y/4$ – за кожну вірно встановлену відповідність	
3	Питання на встановлення вірної послідовності	Z	$\gamma\gamma * Z = C$
		$Z/4$ – за кожну вірно встановлену послідовність	
	Усього		100

Результати випробування переводяться до шкали від 100 до 200 балів шляхом додавання 100 балів до суми балів, набраних вступником за виконання завдань варіанту випробування.