

Міністерство освіти і науки України
ДОНЕЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ
ІМЕНІ МИХАЙЛА ТУГАН-БАРАНОВСЬКОГО

ЗАТВЕРДЖУЮ:

В.о. ректора ДонНУЕТ



О.Б. Чернега

2018 р.

ПРОГРАМА
фахового вступного випробування зі спеціальності
181 «Харчові технології»
для вступу на навчання для здобуття ступеня бакалавра
на основі ОКР молодшого спеціаліста

Програма затверджена на засіданні кафедри
технології в ресторанному господарстві та
готельної і ресторанної справи,
Протокол від «20» березня 2018 р. № 17

Схвалено
на засіданні Приймальної комісії ДонНУЕТ,
Протокол від «28» березня 2018 р. № 5

Затверджено
Вченою радою ДонНУЕТ,
Протокол від «29» березня 2018 р. № 10

Розробник:

Слащева А.В., к.т.н., доцент

ЗМІСТ ПРОГРАМИ

1. Загальні положення	2
2. Перелік питань	3
3. Критерії оцінювання	6
4. Список рекомендованої літератури	6

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Метою фахових вступних випробувань для вступу на навчання за ступенем бакалавра на основі ОКР молодшого спеціаліста є визначення рівня підготовки вступників, які бажають навчатись у ДонНУЕТ за спеціальністю 181 «Харчові технології».

Для успішного засвоєння освітньої програми бакалавра вступники повинні мати диплом ОКР молодшого спеціаліста, здобутого за даною, спорідненою, або іншою спеціальністю; здібності до оволодіння знаннями, уміннями і навичками в галузі гуманітарних дисциплін, дисциплін циклу гуманітарної, природничо-наукової, загальноекономічної та практичної підготовки.

Програма з фахового вступного випробування базується на випускних програмах вищих навчальних закладів I-II рівнів акредитації за спеціальністю «Виробництво харчової продукції» і забезпечує основу теоретичної та практичної підготовки до виконання кваліфікаційних обов'язків фахівця в області харчових технологій та інженерії.

Програма з фахового вступного випробування має міжпредметний синтетичний характер, що досягається об'єднанням завдань за кількома дисциплінами: «Технологія продукції харчування», «Теоретичні основи харчових виробництв», «Організація ресторанного господарства».

Формою фахового вступного випробування зі спеціальності 181 «Харчові технології» є тестові завдання, що складаються у письмовій формі.

До програми з фахового вступного випробування включено всі теми та основні питання, які вступник повинен опрацювати для успішного його складання.

2. ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ

Розділ 1. Технологія продукції харчування

1.1. Аналіз технологічного процесу механічної кулінарної обробки свинини в м'ясопереробній промисловості та в підприємствах харчування. Асортимент, технологія порційних смажених виробів із свинини.

1.2. Асортимент та технологія яєчно-масляних соусів, що виготовляються в підприємствах харчування. Характеристика технологічного процесу виготовлення емульсійних соусів промисловим засобом.

1.3. Класифікація та харчова цінність субпродуктів. Технологія механічної кулінарної обробки субпродуктів. Асортимент та технологія страв зі субпродуктів. Сутність фізико-хімічних процесів, що відбуваються при тепловій обробці м'ясних субпродуктів.

1.4. Функціонально-технологічні властивості борошна. Аналіз технологічної схеми підготовки сировини та виготовлення формованих макаронних виробів. Страви з макаронних виробів.

1.5. Товарознавчо-технологічна характеристика бобових. Асортимент та технологія страв з бобових. Вимоги до якості. Сутність процесу замочування, фізико-хімічні зміни, які відбуваються з бобовими при тепловій обробці.

1.6. Механічна кулінарна обробка коренеплодів. Використання коренеплодів в технологіях продуктів харчування, асортимент та технологія страв. Фізико-хімічні процеси в овочах при тепловій обробці. Шляхи підвищення вітамінної активності страв з овочів.

1.7. Аналіз традиційної технології переробки плодів і ягід та виробництва солодких страв з драглеподібною структурою. Порівняльна характеристика драглеутворювачів і загусників для солодких страв. Засоби їх підготовки до технологічного процесу.

1.8. Механічна кулінарна обробка с/г птиці. Асортимент і технологія виробництва других страв з с/г птиці.

1.9. Асортимент та технологія страв з гарбузових овочів. Промислові засоби їх переробки.

1.10. Технологічна схема виробництва білих соусів. Характеристика напівфабрикатів для них. Асортимент та технологія соусу основного і його похідних. Теоретичні аспекти технологічних процесів виробництва соусів з загусниками.

1.11. Характеристика функціонально-технологічних властивостей яєць та яйцепродуктів. Напрямки використання їх в при приготуванні страв та виробів. Асортимент та технологія других страв з яєць. Фізико-хімічні зміни білків яєць при механічній та тепловій обробках.

1.12. Технологічна схема виробництва соусів з загущувачами. Аналіз технологічної схеми виробництва червоного соусу, його похідних.

1.13. Технологічна схема обробки бульбоплодів. Засоби очистки й забезпечення від потемніння. Асортимент виробів промислового виробництва з картоплі.

1.14. Аналіз технології переробки плодів і виробництва гарячих солодких страв з них. Обґрунтування режимів з урахуванням фізико-хімічних процесів, що відбуваються при приготуванні яблук запечених.

1.15. Досвід організації харчування учнів шкіл в країні та за її межами.

1.16. Технологічна схема механічної кулінарної обробки капустианих овочів. Асортимент, технологія страв та виробів з них в підприємствах харчування.

1.17. Технологія механічної кулінарної обробки лускатої риби. Асортимент і технологія напівфабрикатів та страв з лускатої риби. Сутність процесів, що відбуваються при смажінні риби порційним куском.

1.18. Характеристика технологічного процесу виробництва листкового тіста. Асортимент виробів з нього.

1.19. Особливості технологічного процесу механічної кулінарної обробки риби осетрових порід. Асортимент та технологія других страв з осетрової риби. Сутність фізико-хімічних процесів при теплової обробки риби

1.20. Технологія виробництва заварного тіста. Обґрунтування режимів виготовлення заварного тіста. Технології виробництва оздоблювальних напівфабрикатів для заварних тістечок.

1.21. Технологія виробництва прісного тіста та виробів з нього. Технологія фаршів. Промислові методи виробництва пельменів, процеси, що відбуваються під час теплової обробки виробів

1.22. Характеристика технологічного процесу виготовлення бісквітного тіста. Вироби з них, характеристика оздоблювальних напівфабрикатів до них. Характеристика технологічного процесу виробництва круп. Екструдовані продукти з круп.

1.23. Аналіз технологічного процесу механічної кулінарної обробки яловичини в підприємствах харчування. Напівфабрикати для смаження. Асортимент та технологія страв із смаженої яловичини.

1.24. Механічна кулінарна обробка баранини в підприємствах харчування. Технологія других страв із баранини.

1.25. Характеристика технологічного процесу виробництва пісочного тіста.. Асортимент виробів з них. Характеристика оздоблювальних напівфабрикатів для нарізних тістечок з пісочного тіста.

1.26. Характеристика процесу виробництва січеної натуральної та котлетної маси. Асортимент напівфабрикатів та технологія страв з них. Теоретичні аспекти виготовлення січених мас.

Розділ 2. Теоретичні основи харчових виробництв

2.1. Фізико-хімічна сутність процесу виробництва пісочного тіста

2.2. Фізико-хімічна сутність процесу бродіння тіста. Прогресивні технології виробництва виробів з тіста.

2.3. Сутність фізико-хімічних змін речовин продуктів, що відбуваються при приготуванні соусу.

2.4. Сутність фізико-хімічних процесів, що забезпечують органолептичні зміни продуктів при тушкуванні.

2.5. Фізико-хімічні зміни речовин при смаженні м'яса.

2.6. Сутність фізико–хімічних змін показників бульбоплодів при тепловій обробці.

2.7. Обґрунтування режимів теплової обробки круп, сутність фізико-хімічних змін, що відбуваються при приготуванні каш.

2.8. Фізико-хімічні та колоїдні процеси, що відбуваються при збиванні та тепловій обробці виробів.

2.9. Фізико-хімічна сутність процесів при виробництві прісного тіста.

2.10. Сутність підприємств харчування, їх функції і особливості виробничо-торгової діяльності.

2.11. Організація харчування трудящих на підприємствах з преривним технологічним процесом.

2.12. Фізико–хімічна сутність процесів, що забезпечують шарування листового тіста та якість готових виробів.

2.13. Характеристика фізико-хімічних змін речовин овочів при тепловій обробці

2.14. Сутність фізико-хімічних процесів, що формують органолептичні показники якості овочевих страв.

2.15. Промислові технології виробництва продукції з с/г птиці. Сутність фізико-хімічних процесів при тепловій обробці.

2.16. Сутність фізико-хімічних процесів, що відбуваються при тепловій обробці свинини.

Розділ 3. Організація ресторанного господарства

3.1. Організація обслуговування в ресторані. Основні елементи обслуговування, їх характеристика. Методи подачі других гарячих страв в закладах ресторанного господарства різних типів.

3.2. Класифікація бенкетів та прийомів, що організовуються в закладах ресторанного господарства

3.3. Надати характеристику бенкетів з розсадкою та без розсадки за столом.

3.4. Види меню, правила складання. Характеристика меню закладів ресторанного господарства різних типів.

3.5. Порядок підготовки торговельних приміщень та обслуговуючого персоналу до обслуговування. Характеристика різних видів сервіровки столів. Основні правила та вимоги до попередньої сервіровки столу в ресторанах.

3.6. Види торговельних приміщень, їх призначення, вимоги до розташування, взаємозв'язок з виробничими та іншими приміщеннями.

3.7. Види, характеристика та організація неформальних прийомів.

3.8. Види, методи і форми обслуговування споживачів у підприємствах харчування готельно-ресторанних комплексів.

3.9. Класифікація форм та методів обслуговування залежно від типу підприємств, профілю роботи та основного контингенту споживачів.

3.10. Характеристика та організація проведення бенкету-фуршет.

3.11. Загальні принципи обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства різних типів.

3.12. Класифікація підприємств ресторанного господарства залежно від форм власності, характеру виробництва, обсягу та характеру послуг які вони повинні надавати, виробничої потужності та місця розташування підприємства, рівня комфорту та якості обслуговування, ступеню мобільності та терміну функціонування протягом року.

3.13. Організація банкетів та прийомів з частковим та повним обслуговуванням офіціантами, банкетів по типу: "Фуршет", "Коктейль", "Банкет-чай".

3.14. Особливості проектування, визначення окремих планувальних елементів та обладнання приміщень управлінсько-організаційного призначення закладу ресторанного господарства.

3. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Фахове випробування містить 30 тестових завдань закритого типу, що стосуються програмних питань, які наведені в розділі 2.

Тестові завдання з вибором варіанта вірної відповіді (закриті тести), оцінюються в 3 бали. Підсумкова оцінка за випробування підраховується за 200-бальною шкалою шляхом додавання 110 балів до суми балів за вірні відповіді на тестові завдання.

Кількісні співвідношення між балами 4-бальної шкали показує таблиця:

Діапазон балів	Бали 4-бальної шкали
0-139	2
140-159	3
160-179	4
180-200	5

4. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

Дисципліна «Технологія продукції харчування»

Основна література

1. Ковалев Н.И., Куткина Н.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пицци / Учебник для студентов средних специальных учебных заведений. – М.: Омега-Л, 2003. – 468 с.

2. Коршунова Г.Ф. Технологія приготування їжі: Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів освіти I–II рівнів акредитації / Г.Ф. Коршунова, С.Е. Стіборовський, А.О. Борисполец, Т.М. Савчукова – Донецьк: ДонДУЕТ, 2006. – 377 с.

3. Коршунова Г.Ф. Солодкі страви і десерти: навчальний посібник / Г.Ф. Коршунова, А.В. Слащева. – Д.: ДонНУЕТ, 2013. – 282 с.

4. Коршунова Г.Ф. Технологія соусів: навчальний посібник / Г.Ф. Коршунова, А.В. Слащева. – Д.: ДонНУЕТ, 2013. – 132 с.

5. Коршунова Г.Ф. Супи: навчальний посібник / Г.Ф. Коршунова, Л.Я. Семенова. – Д.: ДонДУЕТ, 2010. – 200 с.

6. Коршунова Г.Ф. Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посіб. / Г.Ф. Коршунова, С.К. Ільдірова, Н.А. Федотова. – Д.: ДонНУЕТ, 2010. – 382 с.

7. Коршунова А.Ф. Мясо. Технологические аспекты переработки и использование: учебное пособие. – Д.: ДонГУЭТ, 2003. – 120 с.

8. Коршунова Г.Ф. Риба. Технологічні аспекти переробки і використання: навчальний посібник. – Д.: ДонДУЕТ, 2005. – 111с.

9. Коршунова А.Ф. Овощи в питании: учебное пособие / А.Ф. Коршунова. – Д.: ДонГУЭТ, 2012. – 160 с.

Додаткова література

1. Шатун Л.Г. Технология приготовления пищи: учебное пособие / Л.Г. Шатун – М.: «Дашков и К», 2004. – 480 с.

2. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания. В 2-х томах / А.С. Ратушный и др. – М.: Мир, 2004. – 303 с.

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 2007. – 718 с.

4. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: для підприємств громадського харчування всіх форм власності. – Київ: «А.С.К.», 2000. – 847 с.

Дисципліна «Теоретичні основи харчових технологій»

Основна література

1. Гнищевич В.А. Теоретические основы пищевых технологий. Учебное пособие. – Д.: ДонГУЭТ, 2006. – 177 с.

2. Пересічний М.І. Технологія продукції громадського харчування з використанням біологічно активних добавок. Монографія. – К.: КНТЕУ, 2003. – 323 с.

3. Технология продукции общественного питания./ Ратушный А.С., Хлебников В.И. и др/ в 2-х томах. – М.: Мир, 2004. – 351 с.

4. Ковалевская Л.П. Технология пищевых производств. [Текст] / Л.П. Ковалевская, И.С. Шуб, Т.М. Мелькина. – М.: Колос. 1999. – 752 с.

5. Технология продукции общественного питания : в 2 т. / [Ратушный А. С., Хлебников В. И., Баранов Б. А. и др.] ; под ред. д-ра техн. наук, проф. А. С. Ратушного. – М. : Мир, 2003. — 351 с.

6. Семенова Л.Я. Совершенствование технологий производства полуфабрикатов и готовой продукции для общественного питания. / Л.Я.Семенова, Л.И. Макаренко / Учебное пособие. ДонГУЭТ, Донецк, 2003. – 119 с.

Додаткова література

1. Продукция пищевая. Основные положения : ДСТУ 3946-2000. – Киев: Государственный стандарт Украины, 2000. - 6 с.

2. Гальперина Г.А. Золотая книга кулинарных рецептов / Г.А. Гальперина. – М.: Вече, 2003. – 511 с.
3. Большая кулинарная энциклопедия шеф-повара: пер. с англ. – М.: АСТ: Астрель, 2008. – 823 с.

Дисципліна «Організація ресторанного господарства»

Основна література

1. Антонова В.А. Організація обслуговування на підприємствах харчування: Навчальний посібник для студентів усіх форм навчання спеціальності «Технологія харчування» - Донецьк: ДонДУЕТ, 2005. – 158 с.
2. Антонова В.А. Організація й планування виробництва на підприємствах харчування: Навчальний посібник для студентів усіх форм навчання спеціальності «Технологія харчування» - Донецьк: ДонДУЕТ, 2002. – 161 с.
3. Антонова В.А. Барна справа. Навчальний посібник. – Донецьк ДонНУЕТ, 2010.
4. Крилова Л.В. Організація роботи сомельє: навч. посібник для студентів ден. и заоч. форм навчання / Л. В. Крилова, В. В. Шумілова. – Донецьк: ДонНУЕТ, 2010. – 30 с.
5. Крилова Л.В. Організація ресторанного господарства за кордоном: Навч. посіб. для студ. спец. 6.091711 ден. та заоч. форм навчання / Л.В.Крилова.- Донецьк: ДонНУЕТ, 2007. – 326 с.
6. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручн. для ВУЗів / За ред. проф. Н. О. П'ятницької. – К.: Київ.нац. торг.-екон. Ун-т, 2007. – 632 с. (глава 3.3).

Додаткова література

1. ДСТУ 4281 : 2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – Введ. 31.03.2004 р. – К.: Держспоживстандарт України, 2004. – 12 с.

Голова фахової атестаційної комісії



А.В. Слащева