

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 освітнього ступеня магістра

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

Розробники:

Слащева А.В., к.т.н., доцент.

Попова С.Ю., к.т.н., доцент.

ЗМІСТ ПРОГРАМИ

1. Загальні положення	2
2. Перелік питань	3
3. Критерії оцінювання	4
4. Список рекомендованої літератури	7

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

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

Для успішного засвоєння освітньої програми магістра, вступники повинні мати базову вищу освіту здобуту за даною, спорідненою або іншою спеціальністю; здібності до оволодіння знаннями, уміннями і навичками в галузі гуманітарних дисциплін, дисциплін циклу природничо-наукової, загальноекономічної та практичної підготовки.

Програма з фахового вступного випробування базується на освітньо-кваліфікаційній програмі підготовки бакалавра з харчових технологій та інженерії та одночасно визначає вимоги до студентів, які продовжують навчання за освітнім ступенем магістра. Програма з фахового вступного випробування має міжпредметний синтетичний характер, що досягається побудовою за окремими розділами, в яких об'єднуються знання з кількох дисциплін.

Формою фахового вступного випробування зі спеціальності 181 «Харчові технології» є тестові завдання, що складаються у письмовій формі. Програма фахового вступного випробування побудована на основі фахових навчальних дисциплін, що входять до програми підготовки студентів освітнього ступеня бакалавра і забезпечують основу теоретичної та практичної підготовки до виконання кваліфікаційних обов'язків фахівця в області харчових технологій та інженерії.

До програми включено всі теми та основні питання, які вступник повинен опрацювати.

2. ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ

Розділ 1. Теоретичні основи харчових технологій

- 1.1. Характеристика технологічних процесів у харчовій промисловості.
- 1.2. Систематизація складових частин продуктів харчування.
- 1.3. Білки в технологіях харчових виробництв.
- 1.4. Жири, їх характеристика та зміни в технологічному процесі.
- 1.5. Зміни властивостей цукрів та цукристих речовин під дією технологічних факторів.
- 1.6. Крохмаль та його вплив на якість кулінарної продукції.
- 1.7. Характеристика вуглеводів клітинних стінок рослинної тканини.
- 1.8. Зміни кольору та формування смако-ароматичного комплексу під час теплової обробки харчових продуктів.
- 1.9. Зміна вмісту води, сухих речовин, вітамінів в процесі технологічної обробки харчових продуктів.
- 1.10. Колоїдні та хімічні властивості біополімерів. Утворення дисперсних систем харчових продуктів.
- 1.11. Структуроутворення в дисперсних системах.
- 1.12. Ферменти в харчових технологіях. Бродильні мікроорганізми та бродіння.

Розділ 2. Харчові технології

- 2.1. Наукові основи технологічних процесів.
- 2.2. Технологія м'яса і м'ясопродуктів.
- 2.3. Технологія переробки сільськогосподарської птиці та яєць.
- 2.4. Технологія переробки риби та морепродуктів.
- 2.5. Технологія молока та молочних продуктів, масла вершкового.
- 2.6. Технологія виробництва рослинної олії та продуктів на її основі.
- 2.7. Технологія виробництва круп, борошна, макаронних виробів.
- 2.8. Технологія консервування плодів та овочів.
- 2.9. Технологія виробництва пива і квасу.
- 2.10. Технологія алкогольних напоїв.

Розділ 3. Технологія галузі

- 3.1. Технологічні принципи створення кулінарної продукції.
- 3.2. Універсальні напівфабрикати для підприємств харчування.
- 3.3. Технологія супів, особливості виготовлення, реалізації.
- 3.4. Технологія соусів, особливості виготовлення, призначення, реалізації.
- 3.5. Технологія страв та виробів з овочів, борошна, круп, бобових
- 3.6. Технологія страв та виробів з м'яса, риби, птахів, яєць, молока.
- 3.7. Виготовлення холодних напоїв, солодких страв.
- 3.8. Виготовлення прісного тіста, обробних напівфабрикатів
- 3.9. Дріжджове тісто та вироби з нього.

- 3.10. Характеристика нормативної документації підприємств харчової промисловості
- 3.11. Методи визначення вологи та загальної масової частки сухих речовин
- 3.12. Методи визначення жиру в харчових продуктах
- 3.13. Методи визначення цукрів в харчових продуктах
- 3.14. Класифікація методів дослідження якості кулінарної продукції
- 3.15. Визначення й класифікація фальсифікацій харчових продуктів
- 3.16. Методи ідентифікації харчових продуктів, що замінюють органи почуттів
- 3.17. Експрес-методи ідентифікації та виявлення фальсифікації харчових продуктів

Розділ 4. Організація ресторанного господарства

- 4.1. Основи організації закладів ресторанного господарства.
- 4.2. Особливості організації підприємств ресторанного господарства. Класифікація закладів.
- 4.3. Організація постачання, складського і тарного господарства на підприємствах ресторанного господарства.
- 4.4. Основні напрямки раціональної організації праці в ресторанному господарстві. Нормування праці на підприємствах харчування. Оперативне планування виробництва.
- 4.5. Основи організації централізованого виробництва напівфабрикатів для підприємств харчування.
- 4.6. Основи організації виробництва на підприємствах ресторанного господарства різних типів.
- 4.7. Столовий посуд, прибори, столова білизна.
- 4.8. Підготовка до обслуговування споживачів на підприємствах харчування готельно-ресторанних закладів.
- 4.9. Організація обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства.
- 4.10. Організація прийомів та бенкетів.
- 4.11. Правила подачі і споживання алкогольних напоїв.
- 4.12. Організація роботи барів.

3. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Екзаменаційний тест містить 24 тестових завдання, які поділені на чотири блоки, причому блоки I, II та III стосуються закритої форми тестування, а блок IV – відкритої.

Блок I представлений 10-ма завданнями з дисципліни „Технологія галузі”, кожне з яких оцінюється в 7 балів.

Блок II представлений 5-ма завданнями з дисципліни „Теоретичні основи харчових технологій”, кожне з яких оцінюється в 7 балів.

Блок III представлений 6-ма завданнями з дисципліни „Харчові технології”, кожне з яких оцінюється в 7 балів.

Блок IV складається з трьох частин. В першій частині міститься запитання, яке потребує розгорнутої відповіді з дисциплін «Теоретичні основи харчових технологій», «Технологія продукції ресторанного господарства», за правильну відповідь нараховується 25 балів. В другій частині – запитання, яке стосується дисципліни «Харчові технології» оцінюється в 15 балів. В третій частині запитання потребує розгорнутої відповіді з дисципліни «Організація ресторанного господарства» оцінюється в 13 балів.

Завдання четвертого блоку (з розгорнутою відповіддю) вважається виконаним правильно, якщо дана правильна відповідь, яка містить чіткі пояснення та обґрунтування всіх ключових моментів запитання. При наявності певних недоліків у виконанні завдань цього типу підсумкова оцінка може приймати значення, які менші, ніж максимальне.

Оцінювання завдань з розгорнутою відповіддю здійснюється за такою схемою:

Перша частина IV блоку дисципліна
«Теоретичні основи харчових технологій»,
«Технологія продукції ресторанного господарства»

25 балів	Дана правильна відповідь, яка містить пояснення та обґрунтування раціонального використання сировини, фізико-хімічних процесів, які мають місце під час виготовлення страв та виробів: технологічної схеми обробки сировини, асортименту н/ф та виробів, технології приготування груп та окремих страв, умов та термінів зберігання і реалізації н/ф, кулінарних виробів, готової продукції.
20-24 бали	Дана правильна відповідь, яка містить пояснення та обґрунтування всіх ключових моментів питання, але деякі з положень обґрунтовані недостатньо. Перераховані та поясненні фізико-хімічні процеси, які мають місце під час переробки харчових продуктів, наведена технологічна схема обробки сировини та виготовлення н/ф і виробів, технологія приготування груп страв.
15-19 балів	Дана правильна відповідь, яка містить характеристику та пояснення раціональних процесів. В відповіді містяться пояснення фізико-хімічних процесів, які мають місце під час переробки харчових продуктів та виготовлення страв та виробів. Можливі неточності, які не впливають на розуміння відповіді.
10-14 балів	Дана відповідь, яка містить пояснення та обґрунтування деяких моментів питання, але ключові моменти обґрунтовані недостатньо. Наявність 1-2 не грубих помилок, описок та неточностей не змінили сутності відповіді на питання.
7-9 балів	Дана відповідь, яка містить неточне знання схеми обробки сировини, обмежений асортимент напівфабрикатів та страв,

	помилки в раціональному використанні сировини, відсутні відомості з технології страв.
4-6 балів	Дана відповідь, яка не містить точних знань схем обробки сировини, асортименту напівфабрикатів та страв, раціонального використання сировини, технології страв.
0-3 балів	Вступник або зовсім не приступав до пояснення питання, або зробив записи, які не відповідають жодному з критеріїв, при яких завдання оцінюється в 6-25 балів.

Друга частина IV блоку дисципліна
«Харчові технології»

15 балів	Дана правильна відповідь, яка містить характеристику та пояснення раціональних процесів. В відповіді містяться пояснення фізико-хімічних процесів, які мають місце під час переробки харчових продуктів: технологічної схеми обробки сировини, асортименту н/ф та виробів.
11-14 балів	Дана правильна відповідь, яка містить характеристику та пояснення раціональних процесів. В відповіді містяться пояснення фізико-хімічних процесів, які мають місце під час переробки харчових продуктів: технологічної схеми обробки сировини, асортименту н/ф та виробів. Можливі незначні неточності, які не впливають на розуміння відповіді.
8-10 балів	Дана відповідь, яка містить пояснення та обґрунтування деяких моментів питання, але ключові моменти обґрунтовані недостатньо. Наявність 1-2 не грубих помилок, описок та неточностей не змінили сутності відповіді на питання.
5-7 балів	Дана відповідь, яка містить неточне знання схеми обробки сировини, обмежений асортимент напівфабрикатів, помилки в раціональному використанні сировини, відсутні відомості з технології переробки сировини.
0-4 балів	Вступник або зовсім не приступав до пояснення питання, або зробив записи, які не відповідають жодному з критеріїв, при яких завдання оцінюється в 5-15 балів.

Третя частина IV блоку дисципліна
«Організація ресторанного господарства»

13 балів	Дана правильна відповідь, яка містить точні знання з раціонального харчування, наукових основ нормування основних харчових речовин, характеристики харчової цінності продуктів.
10-12 балів	Дана правильна відповідь, яка містить точні знання з раціонального харчування, наукових основ нормування основних харчових речовин, характеристики харчової цінності продуктів. Можливі незначні неточності, які не впливають на розуміння відповіді.
7-9 балів	Дана відповідь, яка містить пояснення та обґрунтування деяких моментів питання, але ключові моменти обґрунтовані недостатньо.

	Наявність 1-2 не грубих помилок, описок та неточностей не змінили сутності відповіді на питання.
3-6 балів	Дана відповідь, яка містить неточні знання з раціонального харчування, наукових основ нормування основних харчових речовин, помилки з характеристики харчової цінності продуктів.
0-2 балів	Вступник або зовсім не приступав до пояснення питання, або зробив записи, які не відповідають жодному з критеріїв, при яких завдання оцінюється в 3-13 балів.

У разі правильного та повного виконання трьох завдань четвертого блоку вступник отримує 53 бали. Отже, при правильному виконанні всіх 24 тестових завдань, вступник отримує максимальну оцінку - 200 балів.

Кількісні співвідношення між балами 4-бальної шкали показує таблиця:

Діапазон балів	Бали 4-бальної шкали
0-109	2
110-139	3
140-169	4
170-200	5

4. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

Дисципліна «Теоретичні основи харчових технологій»

Основна література

1. Гнищевич В.А. Теоретические основы пищевых технологий. Учебное пособие. – Д.: ДонГУЭТ, 2006. – 177 с.
2. Гнищевич В.А. Биохимические и микробиологические основы технологии. Учебное пособие / В.А. Гнищевич. - Донецк: ДонГУЭТ, 2003. – 84с.
3. Гнищевич В.А. Дисперсные и коллоидные системы в пищевых продуктах. / В.А.Гнищевич, С.Е. Стиборовский / Донецк: ДонГУЭТ, 2006 – 81 с.
4. Пивоваров П.П.. Теоретичні основи технології громадського харчування: Навчальний посібник. Частина 1. Білки в технології харчових виробництв. – Харків, ХДАТОХ, 2000. – 134 с.
5. Пивоваров П.П.. Теоретичні основи технології громадського харчування: Навчальний посібник. Частина 2. Вуглеводи в технологічному процесі виробництва продукції громадського харчування. – Харків, ХДАТОХ, 2001. – 165 с.
6. Пивоваров П.П.. Теоретичні основи технології громадського харчування: Навчальний посібник. Частина 3. Ліпіди та їх значення у формуванні фізико-хімічних, органолептичних показників сировини та продукції громадського харчування. – Харків, ХДАТОХ, 2002. – 145 с.
7. Пищевая химия / Под ред. А.П. Нечаева. – С.-Пб.: ГИОРД, 2003. – 640 с.

8. Химия пищи. Книга 1. Белки: структура, функции, роль в питании / И.А.Рогов, Л.В.Антипова и др. – М.: Колос, 2000. – 384 с.

9. Плахотін В.Я., Тюрікова І.С., Хомич Г.П. Теоретичні основи технологій харчових виробництв: Навчальний посібник. – К.: Центр навчальної літератури, 2006. – 177 с.

10. Рогов И.А. Химия пищи. Книга 1. Белки: структура, функции, роль в питании / И.А.Рогов, Л.В.Антипова. – М.: Колос, 2000. – 384 с.

Додаткова література

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

2. Нечаева А.П. Пищевая химия /Под ред. А.П.Нечаева.- Санкт-Петербург: ГИОРД, 2003. - 640 с.

Дисципліна «Технологія галузі»

Основна література

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Додаткова література

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

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

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

Дисципліна «Харчові технології»

Основна література

1. Гніцевич В.А. Харчові технології. Технологія продукції рослинного походження: навчальний посібник / В.А. Гніцевич, С.К. Ільдірова, С.Е. Стіборовський, Н.М. Варваріна, В.Р. Давидова. – Д.: ДонНУЕТ, 2012. – 327 с.

2. Гніцевич В.А. Харчові технології. Технологія продукції тваринного походження: навчальний посібник / В.А. Гніцевич, С.К. Ільдірова, С.Е. Стіборовський, Н.М. Варваріна, Н.С. Чехова. – Д.: ДонНУЕТ, 2014. – 423 с.

3. Тимошук І.І. Загальна технологія переробки м'яса і м'ясопродуктів / І.І. Тимошук. - Київ: Урожай, 1992. – 159с.

4. Рогов И. А.Технология и оборудование мясоконсервного производства / И.А.Рогов, А.И.Жаринов. - М.: Пищевая пром., 2008г.- 225с.

5. Рогов И. А. Технология и оборудование колбасного производства / И.А. Рогов, В.А. Алексахина, Е.И.Титов. - М.: Агропромиздат, 2009. – 226с.

6. Салаватулина Р.М. Рациональное использование сырья в колбасном производстве / Р.М. Салаватулина. - М.: Агропромиздат, 2011. - 67 с.

7. Медведев Г.М. Технология макаронного производства / Г.М. Медведев. - М.:Колос, 2008.- 272 с.

8. Ковальская Л.П. Технология пищевых производств / Л.П. Ковальская. – М.: Колос, 2007. – 752с.

9. Назарова Н.И. Общая технология пищевых производств / Под ред. Назарова Н.И. - М.: Легкая и пищевая промышленность, 2011. – 360с.

10. Стабников В.Н. Общая технология пищевых продуктов / В.Н. Стабников, Н.В. Остапчук. - К.: Вища школа, 2010. – 303с.

11. Стопский В.С. Химия жиров и продуктов переработки жирового сырья / В.С. Стопский, В.В. Ключкинг, Н.В. Андреев. – М.: Колос, 2012. – 421с.

12. Твердохлеб Г.В. Технология молока и молочных продуктов / Г.В. Твердохлеб, З.Х. Диланян, Л.В. Чекулаева и др.- М.: Агропромиздат, 2011.- 463с.

13. Лобзов К.И. Переработка мяса птицы и яиц / К.И. Лобзов, Н.С. Митрофанов, В.И. Хлебников. – М.: Агропромиздат, 2007. – 240 с.

Додаткова література

1. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства / Л.Я. Ауэрман. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 2014. – 415с.

2. Васильева Г.Ф. Дезодорация масел и жиров / Г.Ф.Васильева. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2008. – 184с.

3. Казаков Е.Д. Биохимия зерна и продуктов его переработки / Е.Д. Казаков, В.Л. Кретович. – М.: Колос, 2010. – 320с.

4. Мерко У.Т. Технология мукомольного и крупяного производства / У.Т. Мерко. – М.: Агропромиздат, 2009. – 289с.

5. Медведев Г.М. Технология макаронного производства / Г.М. Медведев. – М.: Колос, 2010. – 272с.

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).

7. Архипов А.А. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані / А.А. Архипов, Т.В. Іванникова, А.В. Архіпова – Київ: „Форма ІНККОС” Центр навчальної літератури, 2007. – 281 с.

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 з харчових технологій

А.В. Слащева