

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДОНЕЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ
ІМЕНІ МИХАЙЛА ТУГАН-БАРАНОВСЬКОГО

ЗАТВЕРДЖУЮ:

В.о. ректора ДонНУЕТ

Чернега О.Б. Чернега

«28» лютого 2019 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 «19» лютого 2019 р. № 14

Схвалено
на засіданні Приймальної комісії ДонНУЕТ,
Протокол від «25» лютого 2019 р. № 5

Затверджено
Вченою радою ДонНУЕТ,
Протокол від «28» лютого 2019 р. № 9

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