

Міністерство освіти і науки України
Дніпропетровський національний університет імені Олеся Гончара

Кафедра харчових технологій

«Затверджено»

РЕКТОР



«Узгоджено»

Проректор

з науково-педагогічної

С.О. Чернецький

17.02 2017 р.

ПРОГРАМА

Фахового вступного випробування

за спеціальністю

181 - ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ

(на підставі диплому молодшого спеціаліста)

Вчена рада

хімічного факультету:

Дата 09.12.16

Протокол № 3

Підпис [Signature] С.І. Ошовий

2017

Програма фахового вступного випробування за спеціальністю «Харчові технології» з галузі знань «Виробництво та технології» затверджена на засіданні Вченої ради хімічного факультету, протокол № 3 від 09.12.16 р.

ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Програма фахового вступного випробування за спеціальністю «Харчові технології» розроблена згідно з Галузевим стандартом вищої освіти України. Програма фахового вступного випробування передбачає з'ясування рівня теоретичних знань студента, відповідність цих знань вимогам освітньо-професійної програми «Харчові технології». Фахове вступне випробування має комплексний характер із дисциплін, які є основою для формування фахівця.

При підготовці до складання фахового вступного випробування студент повинен знати: організацію технологічного процесу виробництва різноманітної кулінарної продукції; основні поняття та визначення, що використовуються у технології виробництва продукції підприємств харчування; класифікацію та асортимент кулінарної продукції; принципи механічної та теплової кулінарної обробки харчових продуктів; фізико-хімічні та біохімічні процеси, які відбуваються у продуктах під час їх кулінарної обробки; вимоги до якості кулінарної продукції. Загальні характеристики, класифікацію, умови та терміни зберігання різних видів сировини, прогресивні технологічні схеми харчових - галузей промисловості, питання комплексної переробки сировини та раціональне використання вторинних ресурсів; принципи дії, технологічні та експлуатаційно-технічні можливості технологічного обладнання; техніко-економічні характеристики сучасного технологічного обладнання.

При підготовці до складання фахового вступного випробування студент повинен вміти: відтворювати технологічні процеси виробництва класичної кулінарної продукції; кваліфіковано користуватися технологічною документацією та виконувати технологічні розрахунки; характеризувати методи переробки сировини, технологічні процеси окремих технологій, показники якості продуктів та кулінарних виробів.

Фахове вступне випробування проводиться в один етап:
Тестове опитування з використанням ПЕОМ;

Програма фахового вступного випробування містить такі розділи:

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

Готуватися до фахового вступного випробування слід з усіх предметів за списком літератури, наведеним в кінці програми.

Відповіді студентів мають бути комплексними, аналітичними.

У ході фахового вступного випробування під час підготовки до відповіді з творчого завдання студенту дозволяється користуватися довідковою літературою, нормативно технологічною документацією тощо.

РОЗДІЛ 1. ТЕХНОЛОГІЯ ГАЛУЗІ

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.

Універсальна продукція ресторанного господарства.

Асортимент і класифікація універсальної продукції. Шляхи її використання.

Виробництво універсальної продукції ресторанного господарства. Наукове обґрунтування отримання високоякісної універсальної продукції (бульйонів, соусів).

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.

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.

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 жельованих 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.

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.

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.

РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ В ГАЛУЗІ

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.

Організація та моделювання процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

Підготування до процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Подавання страв і напоїв. Обслуговування гостей напоями.

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.

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 на ринках і в торгівельних комплексах. Організація обслуговування споживачів за місцем навчання та за місцем роботи.

РОЗДІЛ 3. УСТАТКУВАННЯ В ГАЛУЗІ

Призначення, сфера використання **універсальних кухонних машин** на підприємствах ресторанного господарства.

Доцільність механізації процесів сортування, просіювання сипких продуктів на підприємствах ресторанного господарства. Класифікація і конструктивні особливості просіювачів, сортувальних і калібрувальних машин.

Будова та принцип роботи **очисних машин** для овочів на підприємствах ресторанного господарства.

Вимоги до процесу миття посуду. Класифікація машин для миття посуду. Будова **посудомийних машин** періодичної та безперервної дії. Правила експлуатації посудомийних машин. Будова спеціалізованих машин для миття столових приборів та посуду, стелажів, контейнерів.

Машини та механізми для подрібнення сухих твердих продуктів.

Машини та механізми для отримання пюреподібних продуктів.

Устаткування для нарізування овочів.

Машини для нарізування гастрономічних продуктів, переробки м'яса та риби. Фактори і параметри, що впливають на якість подрібнювання продуктів.

Загальна характеристика **теплового устаткування** використовуваного в галузі. Класифікація теплового устаткування підприємств ресторанного господарства. Вимоги до теплових апаратів.

Номенклатура, технологічне призначення, сфера використання, класифікація **стравоварильних апаратів**. Будова, особливості конструкцій, контрольно-вимірювальні прилади стравоварильних котлів і автоклавів. Правила експлуатації.

Пароконвектомати, конвектомати, їх призначення, будова, переваги перед іншими видами теплових апаратів.

Техніко-економічні показники **жарильно-пекарського устаткування**.

Холодильне устаткування підприємств ресторанного господарства. Класифікація холодильного устаткування за температурним режимом, виконанням, конструктивним рішенням. Холодильні камери, шафи, прилавки, столи, вітрини. Апарати для охолодження соків, виготовлення м'якого морозива (фризери), виготовлення харчового льоду (льодогенератори), заморожування соків, пельменів, вареників, тіста.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

Архипов И.А., Клишин В.Ф. Торговое оборудование. - М.: Экономика, 1990-220 с.

Архіпов В.В., Іваннікова Т. В., Архіпова А. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. - К.: Вища школа, 2007 - 382 с.

Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания/ М.И. Ботов, В.Д. Елхина. - М.: ИЦ «Академия», 2002.

Главчева С. И., Хасанова С. М. Проектирование предприятий общественного питания. - Новосибирск: НГТУ, 2008 - эл. учебник.

Дейниченко Г.В. Оборудование предприятий питания. Справочник. В 3-хч. - Харьков: ДП Редакція «Мир Техники и Технологий», 2003.

Дейниченко Г.В., Черевко О.І., Власова Н.О., Афукова Н.О., Дейнека І.Г., Дуб В.В., Постнов Г.М., Простаков О.О., Терешкін О.Г., Сфімова В.О., Власов А.М., Крамаренко Д.П., Рижова Н.В. Дипломне проектування. Харків-Луганськ, 2004 - 255с.

Дмитриченко М.И., Пилипенко Т.В. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов. - СПб: Питер, 2004 - 350 с.

Домарецький В. А. Технологія харчових продуктів: Підруч./ В. А. Домарецький, А.І.Українець. - Київ: НУХТ, 2003. - 768 с.

Дорохин В. А. Тепловое оборудование предприятий общественного питания. - Киев: Вища школа, 2987 - 407 с.

ДСТУ 3279-95 «Стандартизація послуг. Основні положення»;

ДСТУ 3862-99 «Громадське харчування. Терміни та визначення»;

ДСТУ 4281: 2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація»;

Закон України «Про підприємство» (Відомості Верховної Ради України-1991, № 14);

Задорожний І.М. Товарознавство зерноборошняних товарів. Підручник. - К.: Вища пік., 1993.- 189 с.

Задорожний І.М., Сирохман І.В., Раси тюк Т.М. Товарознавство продовольчих товарів. Риба і рибні товари. Підручник. - Львів, Коопосвіта, 2000.-317 с.

Закон України «Про підприємства в Україні» від 27 березня 1991 р. (Відомості Верховної Ради - 1991, № 24);

Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания./ В.П. Золин. - М.: Академія, 2006.

Иванова Т.Н., Позняковский В.М. Товароведение и экспертиза пищевых концентратов и пищевых добавок: Учебник для студентов ВУЗ. - М.: Изд. центр "Академия", 2004 - 304 с.

Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. Учебник. - М.: «Деловая литература», 2005.-. 467 с.

Ковальская Л.П. Технология пищевых производств. /Л.П. Ковальская - М: КолосС. 1999.-725с.

Конвісер І.О., Бублик Г.А. Устаткування закладів ресторанного господарства-К.: КНТЕУ, 2005.

Кругляков Г.Н., Круглякова Г.В. Товароведение мясных и яичных товаров. Товароведение молочных товаров и пищевых концентратов. - М.: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К°", 2005. - 488 с.

Лабораторный практикум по общей технологии пищевых производств / А.А. Виноградова, Г.М. Мелькина и др.; Под ред. Л.П. Ковальской. - М.: Агропромиздат, 1991.-335с.

Лашутина Н.Г., Верхова Т.А. Холодильные машины и установки. - М.: КолосС, 2006 - 440с.

Наказ № 210 Міністерства економіки і зовнішньоекономічних зв'язків України від 25. 09. 2000 «Про фірмові страви».

Оборудование предприятий общественного питания: В 3-х т. - Т.З. Тепловое оборудование / Беляев М.И. - М: Экономика, 1990 - 559 с.

Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. Підр. для ВУЗів під ред. Н. О. П'ятницької. - К.: КНТЕУ, 2007 - 632 с.

Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (наказ Міністерства економіки з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 р. № 219).

Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. для вищ. навч. закл./ А. А. Мазаракі та ін.; за ред. А. А. Мазаракі. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2008.-307 с.

Ратушный Б.А., Баранов Н.И.. Технология продукции общественного питания. В 2-х т. / А. С. и др. - М.: Мир, 2003 - 416 с.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания-К.: 1998.

Сирохман І.В., Задорожний І.М., Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів - Київ: Лібра, 2002. - 368 с.

Сирохман І.В. Товарознавство крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів. Підручник. - К.: Вища пік., 1993. - 238 с.

Соколенко А.И. Механическое и тепловое оборудование предприятий общественного питания./ А.И. Соколенко - Р-н-Д.: Феникс, 2000.

Справочник технолога общественного питания /А. И. Мглинец, Г. Н. Ловачева, Л. М. Алешина и др. - М: Колос, 2000. - 416 с.

Стрельцов А.Н. Холодильное оборудование торговли и общепита. - М.: 2003.-270 с.

Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. Ботов М.И., Елхина В.Д. - М.: ИЦ Академия. - 2002. - 464 с.

Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів: Навч. посібник/ Г.М. Лисюк, О.В. Самохвалова, З.І. Кучерук та ін.; За ред.. Г.М. Лисюк. - Харків: ХДУХТ, 2008,- с. 412.

Технология пищевых производств /А.П. Нечаев, И.С. Шуб, О. М. Аношина и др.; Под ред. А.П. Нечаева - М.: Колос, 2005. - 768с.

Товажнянський Л.Л., Бухкало С.І., Капустенко П.О. та ін. Загальна технологія харчової промисловості у прикладах і задачах: Підручник. - К.: Центр учбової літератури, 2011. - 832 с.

Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания М.: Издательский центр «Академия», 2004. - 416 с.

Фуре И.Н. Технология производства продукции общественного питания: Учеб. Пособие / Мн.: Новое знание, 2002. - 799 с.

Химический состав пищевых продуктов. - М.: Легкая и пищ. пром-сть, 2000.

Критерії оцінювання

1. Відповідайте тільки після того, як Ви уважно прочитали та зрозуміли завдання і правила його виконання.

2. Завдання складається із 50 тестових завдань, за розв'язання яких Ви можете одержати по 2 бали за кожну правильну відповідь, 0 балів, якщо вказано неправильну відповідь, або вказано більше однієї відповіді, або відповіді не дано.

3. Тестові завдання 1-50 мають тільки ОДНУ ПРАВИЛЬНУ відповідь. В бланку відповідей в останньому пустому стовпчику поставте літеру, яка відповідає обраній Вами відповіді. Виправлення відповідей завдання не допускається.

Зав. каф. харчових технологій,
к.т.н., доцент



Т.О. Колісниченко

Структура білета
фахового вступного випробування
(спеціальність «Харчові технології»).

Кожний білет (варіант) складається з одного блоку тестових завдань: містить 50 тестових завдань закритої форми із однією правильною відповіддю з чотирьох, на які можливі лише однозначні правильні відповіді.

Порядок оцінювання завдань

Правильна відповідь на запитання 1-50 оцінюється 2 балами (всього - 100 балів);

Максимально можливий результат за виконання всіх 50 завдань – 100 балів.

Порядок формування білетів

Приклад відбору питань для завдань 1-40 при формуванні білета:

Номер завдання	Технологія галузі	Номер завдання	Технологія галузі	Номер завдання	Організація в галузі	Номер завдання	Організація в галузі	Номер завдання	Устаткування в галузі
1	+	11	+	21	+	31	+	41	+
2	+	12	+	22	+	32	+	42	+
3	+	13	+	23	+	33	+	43	+
4	+	14	+	24	+	34	+	44	+
5	+	15	+	25	+	35	+	45	+
6	+	16	+	26	+	36	+	46	+
7	+	17	+	27	+	37	+	47	+
8	+	18	+	28	+	38	+	48	+
9	+	19	+	29	+	39	+	49	+
10	+	20	+	30	+	40	+	50	+

ХАРАКТЕРИСТИКА АТЕСТАЦІЙНОГО ЗАВДАННЯ

Зміст завдання визначається на основі Програми фахового вступного випробування, затвердженого ректором університету.

Загальна кількість завдань роботи – 25 – 50 (визначається відповідною випусковою кафедрою).

На виконання роботи відведено 120 хвилин (визначається випусковою кафедрою)