

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДНІПРОВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ОЛЕСЯ ГОНЧАРА

ЗАТВЕРДЖУЮ

Ректор

 М.В. Поляков

« ____ » _____ 20 ____ р.

УЗГОДЖЕНО

Проректор

з науково-педагогічної роботи

 В.А. Куземко

« ____ » _____ 20 ____ р.

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

Розглянуто на засіданні вченої ради
хімічного факультету

від « 21 » лютого 2018 р. протокол № 3

Голова вченої ради  (Варгалюк В.Ф.)

Дніпро
2018

Укладачі програми:

1. Колісниченко Тетяна Олександрівна, завідувач кафедри;
2. Мельников Костянтин Олексійович, професор;
3. Мацук Юлія Анатоліївна, доцент
4. Сидорова Лариса Петрівна, доцент
5. Новік Ганна Вікторівна, асистент.

Програма ухвалена

- на засіданні кафедри:

1. Харчових технологій від « 16 » лютого 2018р. протокол № 9
Завідувач кафедри _____ (Колісниченко Т.О.)
(підпис) (прізвище та ініціали)

- на засіданні науково-методичної ради за спеціальністю (напрямом підготовки) 181 Харчові технології від « 19 » лютого 2018р. протокол № 8
Голова _____ (Колісниченко Т.О.)
(підпис) (прізвище та ініціали)

I ЗАГАЛЬНА ЧАСТИНА

Фахове випробування – форма вступного випробування для вступу на основі здобутого ступеня бакалавра, магістра або освітньо-кваліфікаційного рівня спеціаліста, яка передбачає перевірку здатності до опанування освітньої програми другого (магістерського) рівня вищої освіти на основі здобутих раніше компетентностей.

Результати фахового вступного випробування зараховуються для конкурсного відбору осіб, які на основі ступеня бакалавра, магістра (освітньо-кваліфікаційного рівня спеціаліста) вступають на навчання для здобуття ступеня магістра. Приймальна комісія університету допускає до участі у конкурсному відборі осіб, які за результатом фахового вступного випробування отримали не менше 40 балів за шкалою від 0 до 100 балів.

Програма фахового випробування для вступу на навчання за освітнім рівнем магістра за спеціальністю 181 «Харчові технології», (Освітня програма - Харчові технології) містить питання з таких *нормативних* навчальних дисциплін природничо-наукової та професійної підготовки бакалавра за напрямом підготовки 181 «Харчові технології»:

1. Технологія галузі;
2. Харчові технології;
3. Організація в галузі;
4. Устаткування в галузі
5. Методи контролю продукції в галузі

II ПЕРЕЛІК ТЕМ, З ЯКИХ ВІДБУВАЄТЬСЯ 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. 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. ХАРЧОВІ ТЕХНІНОЛОГІЇ

Тема 1. Інноваційні технології та проблеми галузей сучасної харчової промисловості.

Основні шляхи розвитку харчової промисловості в Україні. Комплексне використання сировини, мало- та безвідхідні технології переробки сільськогосподарської сировини. Оздоровчі харчові продукти як основний

об'єкт інновацій. Інтегральний підхід до створення функціональних харчових продуктів.

Тема 2. Наукові основи технологічних процесів в харчовій промисловості. Узагальнена структурна схема технологічної лінії будь-якого харчового виробництва.

Тема 3. Характеристика структури харчових виробництв.

Історичний розвиток харчової промисловості України. Народногосподарське значення харчової промисловості. Проблеми галузей сучасної харчової промисловості. Внесок українських вчених у теорію та практику галузей харчової промисловості. Екологічна безпека на підприємствах харчової промисловості. Асортимент продукції харчової промисловості. Галузі, які виробляють харчові продукти. Класифікація виробництв у залежності від виду сировини, способів її обробки.

Тема 4. Технологія зерна.

Загальні відомості про виробництво. Класифікація рослинних культур за хімічним складом. Будова зерна злакових. Зерно пшениці і жита як сировина для виробництва борошна. Асортимент, що виробляється в Україні, і його якість. Принципова технологічна схема виробництва.

Тема 5. Технологія круп та борошна.

Характеристика сировини для виробництва борошна, технологічна схема виробництва борошна. Вимоги до якості готової продукції, характеристика хлібопекарських властивостей борошна.

Тема 6. Технологія макаронних виробів. Характеристика сировини для виробництва макаронних виробів. Технологічна схема. Класифікація макаронних виробів.

Тема 7. Технологія цукру і цукру-рафінаду. Характеристика сировини для виробництва цукру. Технологічна схема виробництва. Асортимент цукру. Вимоги до якості цукру-піску та цукру-рафінаду. Нормативні документи, що регламентують вимоги з якості. Відходи цукрового виробництва, їх використання.

Тема 8. Технологія крохмалю та крохмалекпродуктів. Характеристика сировини для виробництва картопляного і кукурудзяного крохмалю, технологічна схема виробництва. Модифікаційні крохмалі, область їх застосування. Характеристика сировини для виробництва крохмалопродуктів: крохмальної патоки, глюкози, технологічна схема їх виробництва, області застосування.

Тема 9. Технологія хліба та хлібобулочних виробів. Характеристика сировини для виробництва пшеничного і житнього хліба. технологічна схема. Характеристика процесів, які відбуваються на всіх стадіях виробництва пшеничного і житнього хліба, вимоги до якості готової продукції.

Тема 10. Технологія цукристих кондитерських виробів. Технологічна схема виробництва карамелі, начинок, шоколаду і какао-порошку, цукерок і цукеркових мас, халви, мармеладу і пастили. Види цукеркових мас. Сировина. Технологічна схема виробництва помадних, фруктових, горіхових, збивних, лікерних мас, їх характеристика. Формування цукерок. Способи формування.

Класифікація шоколадних виробів. Какао-боби як сировина для виробництва шоколаду. Принципова технологічна схема. Основні стадії технологічного процесу, апаратурне оснащення, технологічні параметри та вплив на якість готових виробів. Вимоги до якості та умови зберігання. Нормативні документи, що регламентують вимоги з якості.

Тема 11. Технологія борошняних кондитерських виробів. Характеристика сировини для виробництва борошняних кондитерських виробів.. Характеристика сировини для виробництва бубликових і здобних виробів, сухарів; технологічна схема їх виробництва, асортимент виробів.

Тема 12. Технологія кави, чаю, прянощів.

Тема 13. Технологія жирів та олій. Характеристика сировини для виробництва рослинної олії, технологічна схема, характеристика асортименту.

Тема 14. Технологія м'ясних продуктів. Характеристика сировини для виробництва м'ясних напівфабрикатів, м'ясних консервів, варених і копчених ковбас. Технологічна схема їх виробництва.

Тема 15. Технологія риби і морепродуктів. Характеристика сировини для виробництва солоні, пряної, маринованої і копченої риби. Технологічна схема. Характеристика готової продукції.

Тема 16. Технологія молока і молочних продуктів. Характеристика сировини для виробництва молока, вершків, сметани, кисломолочних продуктів, вершкового і топленого масла, технологічна схема виробництва.

Характеристика сировини для виробництва твердих, м'яких, розсільних сирів, технологічна схема. Характеристика сировини для виробництва морозива, технологічна схема.

Тема 17. Технологія маргарину. Характеристика сировини для виробництва маргарину, технологічна схема, характеристика асортименту.

Тема 18. Технологія майонезу. Характеристика сировини для виробництва майонезу, технологічна схема, характеристика асортименту.

Тема 19. Технологія мила. Характеристика сировини для виробництва мила, технологічна схема, характеристика асортименту

Тема 20. Технологія хлібопекарських дріжджів, комбікормів. Характеристика сировини для виробництва дріжджів. Технологічна схема, вимоги до якості свіжих пресованих дріжджів. Характеристика дріжджового молока і рідких дріжджів.

Тема 21. Технологія етилового спирту і лікєро-горілочаних виробів. Характеристика сировини для виробництва спирту і лікєро-горілочаних виробів, тихих і шипучих вин, квасу і безалкогольних напоїв, солоду і пива, технологічна схема.

Тема 22. Технологія виноградних вин. Загальні відомості про виробництво. Виноград як сировина виноробства. Класифікація та склад виноградних вин. Принципова технологічна схема переробки винограду у виноматеріали. Основні стадії отримання виноматеріалів. Одержання мезги та сусла, спиртове бродіння, витримка виноматеріалів. Призначення та технологічні режими виробництва виноматеріалів. Принципова технологічна

схема виробництва вин. Вимоги до якості. Умови та строки зберігання. Нормативні документи, що регламентують вимоги з якості.

Ігристі вина. Особливості одержання шампанських виноматеріалів. Методи шампанізації. Вимоги до якості та умови зберігання. Плодово-ягідні вина. Особливості виробництва.

Тема 23. Технологія пива та квасу. Загальні відомості про виробництво. Характеристика пива як напою. Сорти і типи пива. Основна сировина, солод, його замітники, вода, хміль. Вимоги до її якості. Принципова технологічна схема виробництва пива. Нормативні документи, що регламентують вимоги з якості. Відходи виробництва пива та їх використання.

Тема 24. Технологія безалкогольних напоїв. Класифікація і характеристика напоїв. Основна сировина, вимоги до її якості. Хлібний квас. Принципова технологічна схема виробництва. Способи приготування квасного суслу. Зброджування квасного суслу та купажування квасу. Газовані безалкогольні напої, їх види Фруктові газовані напої. Асортимент. Технологічна схема виробництва. Приготування цукрового сиропу та кольору. Одержання купажного сиропу. Способи газування безалкогольних напоїв. Розлив напоїв. Мінеральні води. Класифікація. Видобування, обробка та розлив мінеральних вод. Сухі шипучі напої. Особливості їх виробництва. Вимоги до якості. Показники якості безалкогольних напоїв. Нормативні документи, що регламентують вимоги з якості.

Тема 25. Технологічні характеристики та хімічний склад плодоовочевої сировини. Класифікація асортименту плодоовочевої сировини. Характеристика хімічного складу плодоовочевої сировини. Показники якості.

Тема 26. Загальні відомості про виробництво овочевих, фруктових та закусочних консервів. Характеристика сировини для виробництва овочевих, плодово-ягідних консервів і соків, їх класифікація. Технологічна схема виробництва, характеристика технологічних прийомів, що використовуються для їх виробництва, методи освітлювання соків.

Тема 27. Технологія консервів для дитячого і дієтичного харчування.

Характеристика сировини для виробництва консервів для дитячого і дієтичного харчування, їх класифікація. Технологічна схема виробництва, характеристика технологічних прийомів, що використовуються для їх виробництва.

3. 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. Подавання страв і напоїв. Обслуговування гостей напоями.

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

4. 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 ресторанного 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. Торгове холодильне устаткування.

Тема 4. Торгово-технологічне устаткування.

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

5. МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ПРОДУКЦІЇ В ГАЛУЗІ

Тема 1. Загальна характеристика методів контролю харчових продуктів. Вступ. Хіміко – технологічний, мікробіологічний та санітарно – гігієнічний контроль виробництва харчової промисловості.

Тема 2. Основні компоненти харчових продуктів. Загальні методи визначення. Середня проба та її підготовка до аналізу.

Тема 3. Сенсорний аналіз для органолептичного контролю якості традиційних та нових харчових продуктів.

Тема 4. Деякі аспекти застосування фізичних та фізико-хімічних методів для аналізу харчових продуктів.

Тема 5. Методи визначення мікроелементів у харчових продуктах.

Тема 6. Методи фізико-хімічного аналізу. Методи контролю окремих складових харчових продуктів.

Тема 7. Експертиза молока та кисломолочних продуктів

Тема 8. Експертиза бджолиного меду і визначення фальсифікацій

Тема 9. Морфологічний і хімічний склад м'яса. Санітарна експертиза та хімічний аналіз якості м'яса та м'ясних виробів.

Тема 10. Контроль якості риби та нерибних продуктів моря.

Тема 11. Експертиза борошна та хліба

Тема 12. Експертиза безалкогольних напоїв

Тема 13. Експертиза алкогольних напоїв

Тема 14. Експертиза повареної солі і розсолу

(пропонується до 130 тем у загальній кількості)

III ПЕРЕЛІК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

До навчальної дисципліни №1

ТЕХНОЛОГІЯ ГАЛУЗІ

Основна

1. ГОСТ 30390–95. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.

2. ДСТУ 3862-99. Громадське харчування. Терміни та визначення: Гос. стандарт України. – К., 2000. – 17 с.

3. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Національний стандарт України. – Київ, Держспоживстандарт України, 2004. – 12с.

4. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громад. харчування всіх форм власності /О.В. Шалимінов, Т.П. Дяченко, Л.О. Кравченко та ін. – К.: А.С.К., 2002. – 848 с.

5. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів (технологічних карт) з використанням біологічно активних добавок /Авт.-склад М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко, В.Н. Корзун та ін. – К.: КНИГА, 2004. – 428 с.

6. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. - Стб.: ПРОФИКС, 2006. – 296с.

7. Сборник рецептур блюд диетического питания для предприятий общественного питания / УкрНИИТОП, Ин-т питания АМН СССР. – К.: Техника, 1989. – 407 с.

8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/ Авт.-сост. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.; ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2009.– 680с.
9. Сборник технологически карт на блюда и кулинарные изделия для предприятий ресторанного хозяйства: Нормат.вид /авт.-сост. А.М. Беляев. – К.: Изд-во «А.С.К.», 2007. – 1248 с.
10. Азбука харчування. Лікувальне харчування: Довідник / За ред. Г.І.Столмакової, І.О.Мартинюка. – Л.: Світ, 1991. – 208 с.
11. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. – М.: ИРПО Издат. центр "Акад.", 2001.
12. Гальперина Г.А. Золотая книга кулинарных рецептов. – М.: Вече, 2003. – 511 с.
13. Гоголан М. Законы полноценного питания. – Ростов н/Д.: Прод-Пресс, 1999.– 600 с.
14. Голубев В.Н., Чичева-Филатова Л.В., Шленская Т.В. Пищевые и биологически активные добавки.– М.: Академия, 2003.– 202 с.
15. Денисов Д.И. Соусы. Антология. – М.: ЗАО "Издат. дом "Рестор. ведомости", 2002. – 198 с.
16. Доцяк В.С. Українська кухня - Київ: Вища шк., 2000.- 557с.
17. Золотая кулинарная книга. – М.: Минск: АСТ. Харвест, 2000. – 1104 с.
18. Зубар Н.М. Основы фізіології і гігієни харчування. Підруч. для студ. вищ. навч. Закладів. – К.: Центр учбової літератури, 2010.– 320 с.
19. Зубар Н.М., Руль Ю.В., М.К. Булгакова. Фізіологія харчування: Практикум: Навч. пос. – К.: Центр учбової літератури, 2010.-258 с.
20. Капрельянц Л.В. Юргачова К.Г. Функціональні продукти. – Одеса: Друк, 2003. – 333с.
21. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. Учебник. – М.: Деловая литература, 2005.- 467 с.
22. Мазаракі А.А., Пересічний М.І., Зубар Н.М., Кутєпова Р.Г. Кулінарне мистецтво: правила змагань. – К.: КНТЕУ, 2003. – 98 с.
23. Пересічний М.І., Кравченко М.Ф., Крапенко П.О. Технологія продуктів харчування з використанням біологічно активних добавок. Навч. посібник. – К.: КНТЕУ. – 2003.
24. Пилат Т.П., Иванов А.А. Биологически активные добавки к пище (теория, производство, применение).–М.: Авваллон, 2002.– 710 с.
25. Пластун А.М., Ткач В.В. Технологія приготування їжі: Практикум. – Київ: «Центр навчальної літератури», 2004. – 212 с.
26. Ратушный Б.А., Баранов Н.И., Ковалев А.С. и др. Технология продукции общественного питания. – В 2 т. – М.: Мир, 2003. – 416 с.
27. Сирохман І.В., Задорожний І.М., Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів. -К.: Лібра, 2002.-368 с.
28. Технологія продукції ресторанного господарства. Частина І. М.І. Пересічний, С.М. Пересічна, І.Ю. Антонюк. Опорн. консп. лекцій. – К.: КНТЕУ, 2004. – 370 с.

29. Технологія продукції ресторанного господарства. Частина II. М.І. Пересічний, С.М. Пересічна, І.Ю. Антонюк. Опорн. консп. лекцій. – К.: КНТЕУ, 2004. – 182 с.
30. Тутельян В.А., Спиричев В.Б., Суханов Б.П., Кудашева В.А. Микронутриенты в питании здорового и больного человека. – М.: Колос, 2002. – 424 с.
31. Фурс И.Н. Технология производства продукции общественного питания. – Минск: Новое знание, 2002. – 799 с.
32. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Учеб. пособие. – М.: Издат. центр "Акад.", 2004. – 288 с.
33. Харчування людини і сучасне довкілля: теорія і практика [Монографія] / М.І.Пересічний, В.Н.Корзун, М.Ф.Кравченко, О.М.Григоренко / Київ: КНТЕУ, 2003 – 526 с.
34. Шатун Л.Г. Технология приготовления пищи: Учебник. – М.: Издат.-торговая корпорация "Дашков и К", 2004. – 480 с.
35. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі. – К.: Кондор, 2003. – 505 с.

Додаткова

1. Артюхова С.А., Богданов В.Д., Дацун В.М., Ким Э.Н. Технология продуктов из гидробионтов. – К., 2001.
2. Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа: Ассортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. К.: «Фірма «ІНКОС» Центр навчальної літератури, 2007. – 382 с.
3. Воробьева Т.М., Гаврилова Т.А. Большая кулинарная энциклопедия. – М.: Эксмо, 2003. – 255 с.
4. Годон Жан-Клод. Фуршет. Рецепты на любой вкус. – М.: Аст-Прес СКД, 2003. – 160 с.
5. Гуцин В.В. Технология полуфабрикатов из мяса птицы. – М.: Колос, 2002. – 200 с.
6. Ефимов А., Ковалев В., Шарова Т. Рыба и морепродукты. – М.: Издат. дом "Рестор. ведомости", 2004. – 245 с.
7. Зайчик Ц.Р. Напитки. Краткий словарь-справочник. – М.: ДеЛи принт, 2001. – 51 с.
8. Искусство кулинарии. – М.: Изд-во ЭКСМО-Пресс, 2002. – 560 с.
9. Касьянов А.В. Технология производства паштетов и фаршей. – РнД: Март, 2002.
10. Корячкина С.Я. Новые виды мучных кондитерских изделий. – М., 2002.
11. Люка А.П. Европейская кухня. – М.: Олма-Пресс Инвест, 2004. – 174 с.
12. Могильный М.П. Салати-коктейли. Новые технологии в общественном питании. – М.: ДеЛи Принт, 2002. – 30 с.
13. Мясные блюда: Тонкости приготовления. – М.: Ниола 21-й век, 2000.
14. Похлебкин В.В. Кухня века. – М.: Полифакт, 2000.

15. Рогов И.А. и др. Производство мясных полуфабрикатов. – М.: Колос-Пресс, 2001. – 336 с.
16. Справочник хим. состава осн. пищ. прод. под ред. Скурихина. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. - Ростов н/Д: Феникс, 2002. - 448 с.
17. Справочник хим. состава осн. пищ. прод. под ред. Скурихина. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов: Учеб. Для студ. Учреждений сред. Спец.проф. образ. - М.: Мастерство: Высшая школа, 2001. - 264 с.
18. Справочник хим. состава осн. пищ. прод. под ред. 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.: Професия, 2003. – 496 с.
20. Шатун Л.Г. Технология приготовления пищи: Учебник. – М.: “Дашков и К”, 2004. – 480 с.

До навчальної дисципліни №2

ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ

Основна

1. Перцевий Ф. В. та ін. Технологія продукції харчових виробництв: Навч. посібник / Ф. В. Перцевий, Н. В. Камсуліна, М. Б. Колеснікова, М. О. Янчева, П. В. Гурський, Л. М. Тіщенко / Харків: ХДУХТ, 2006. – 318 с.
2. Домарецький В. А., Остапчук М. В., Українець А. І. Технологія харчових продуктів: Підручник / За ред. А.І. Українця. – К.: НУХТ, 2003. – 572 с.
3. Общая технология пищевых производств / Под ред. Назарова Н.И. – К.: Лёгкая и пищевая промышленность, 1991. – 360 с.
4. Стадников В.Н., Остапчук Н.В. Общая технология пищевых продуктов. – К.: Вища школа, 1980. – 303 с. 17
5. Богомоллов А. В. Переработка продукции растительного и животного происхождения / А. В. Богомоллов, Ф. В. – Перцевой С.-Пб: ГИОРД, 2001. – 245 с.
6. Общая технология пищевых производств / Под ред. Ковальской Л. Г. – К.: Колос, 2000. – 752 с.
7. Зберігання та переробка сільськогосподарської продукції: Підручник/ О. В. Богомоллов, Н. В. Верешко, О. М. Сафонова и др; Під ред. О. І. Шаповаленка, О. М. Сафоновой. - Харків: Еспада, 2008. - 542 с.

Додаткова

1. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства. – С.-Пб: Професия, 2003. – 415 с.
2. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. – М.: АСАДЕМА, 2003. – 300 с.

3. Даниленко И.А. Производство молока. – М.: Колос, 1972. – 338 с.
4. Ковалевский К.А. Технология бродильных производств. – К.: 2004. – 338 с.
5. Козманова А.В. Технология производства паштетов и фаршей: Учеб. пособ. – Ростов-на-Дону: Март, 2002. – 207 с.
6. Коробейник А. Технология переработки рыбы и рыбных продуктов: Учеб. пособ. – Ростов-на-Дону: Фенікс, 2002. – 288 с.
7. Машкін М.І. Молоко і молочні продукти. – К.: Урожай, 1996. – 336 с.
8. Мерко У.Т. Технология мукомольного и крупяного производства. – М.: Агропромиздат, 1989. – 289 с.
9. Оленев А.И. Технология и оборудование в производстве мороженого. – М.: Пищевая промышленность, 1999. – 343 с.
10. Пучкова Л.И. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий: Учебник. – С.-Пб: ГИОРД, 2005. – 557 с.
11. Рогов И.А., Забашта А.Г., Козиюлин Г.П. Общая технология мяса и мясопродуктов. – М.: Колос, 2000. – 367 с.
12. Твердохлеб Г.В. Технология молока и молочных продуктов. – М.: Агропромиздат, 1991. – 463 с.
13. Технологія вина: Підручник / Г.Г. Валуйко, В.А. Домарецький, В.О. Загоруйко. – К.: НУХТ, 2003. – 588 с.
14. Технология полуфабрикатов из мяса птицы. – М.: Колос, 2002. – 197 с.
15. Флауменбаум Б.Л. Технология консервирования плодов, овощей, мяса, рыбы. – М.: Пищ. пром-сть, 1980. – 350 с.
16. Черевко О.І., Сафонова О.М., Богомоллов О.В. Переробка сировини тваринного походження. – Харків: ХДАТОХ, 2002. – 260 с.
- Тимошук І.І. Загальна технологія м'яса і м'ясопродуктів. – К.: Урожай, 1992. – 159 с.
17. Сапронов А.Г. Технология сахара и сахаристых веществ.- М.: Агропромиздат, 1989. - 288 с.
18. Технология переработки жиров / под. ред. Арутюнина А.С. - М.:Агропромиздат, 1991. – 308 с. 18
19. Харчові технології у прикладах і задачах: Підручник / Л.Л. ТОВАЖНЯНСЬКИЙ, С.І. БУХКАЛО, П.О. КАПУСТЕНКО та ін.; М-во освіти і науки України, Нац. техн. ун-т "Харк. політех. ін-т". - Київ: Центр учбової літератури, 2008. – 575 с.

До навчальної дисципліни №3
ОРГАНІЗАЦІЯ В ГАЛУЗІ

Основна

1. ГОСТ 30390–95. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.
2. ГОСТ 30523-97 “Услуги общественного питания. Общие требования”.
3. ДСТУ 3862-99. Громадське харчування. Терміни та визначення: Гос. стандарт України. – К., 2000. – 17 с.

4. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Національний стандарт України. – Київ, Держспоживстандарт України, 2004. – 12с.
5. ДСТУ 3279-95“Стандартизація послуг. Основні положення”.
6. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громад. харчування всіх форм власності /О.В.Шалимінов, Т.П. Дяченко, Л.О. Кравченко та ін. – К.: А.С.К., 2002. – 848 с.
7. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів (технологічних карт) з використанням біологічно активних добавок /Авт.-склад М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко, В.Н. Корзун та ін. – К.: КНИГА, 2004. – 428 с.
8. Закон України “Про підприємництво”. Відомості Верховної Ради України із змінами та доповненнями, внесеними законами України від 21.12.1999р. № 1328-XIV.
9. Закон України “Про підприємства в Україні”. Відомості Верховної Ради України від 27 березня 1991р., № 24.
10. Закон України “Про захист прав споживачів”. Відомості Верховної Ради України, 1991р., № 30.
11. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (Наказ № 219 від 24.07.2002р. Міністерства економіки та політики з питань європейської інтеграції України).
12. Наказ Міністерства економіки та політики з питань Європейської інтеграції України від 03.01.2003р., № 2 “Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування”.
13. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – К.: Держспоживстандарт України, 2004. – 11с.
14. Акопян А.Н. Чай в ресторане: Энциклопедия. – М.: Ресторанные ведомости, 2004. – 184 с.
15. Белошапка М.И. Технология ресторанного обслуживания: Учебное пособие. – М.: Академия, 2006. – 224 с.
16. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: Учебное пособие. – РнД.: Фенікс, 2002. – 416 с.
17. Джордж Э. Кейтеринг. Как начать и успешно вести выездной ресторанный бизнес. – М.: Альпина Бизнес Букс, 2006. – 238 с.
18. Голубев В.Н., Могильный М.П., Шленская Т.В. Справочник работника общественного питания. – М.: ДеЛи принт, 2002. – 590 с.
19. Ефимова Ю.А. Шведский стол: организация и технология. – М.: Ресторанные ведомости, 2009. – 144 с.
20. Ефимова Ю.А. Эффективное меню: концепция и дизайн. – М.: Ресторанные ведомости, 2006. – 176 с.
21. Захарченко М. Н. Обслуживание на предприятиях общественного питания: Уч. / Захарченко М., Русакова Н., Кучер Л. – 2-е изд., перер. и доп. – М.: Экономика, 1081. – 288 с.
22. Калашников А.Ю. Кафе, бары, рестораны. Организация, практика и техники обслуживания. – М.: Велби, 2008. – 384 с.

23. 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.

24.Мазаракі А.А., Пересічний М.І., Зубар Н.М., Кутепова Р.Г. Кулінарне мистецтво: правила змагань. – К.: КНТЕУ, 2003. – 98 с.

25. Оробейко Е.С. Шередер Н.Г. Организация обслуживания: рестораны и бары: Учебное пособие. – М.: Альфа-М, ИНФРА-М, 2008, – 320 с.

26. Панова Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: Учебное пособие. – М.: Дашков и К, 2003. — 304 с.

27. Погодин К.С. Кейтеринг: практическое руководство. – М.: Ресторанные ведомости, 2009. 176 с.

28. Потапова И.И. Холодные блюда и закуски. – М.: Академія, 2008, – 60 с.

29. П'ятницька Н.О та інші. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручник. – К.: КНТЕУ, 2005, – 632 с.

30. Ригель Х. Бары и рестораны. Техники обслуживания: Учебное пособие. – РнД.: Фенікс, 2005. – 351 с.

31. Стрельцов А.Н., Шишов В.В. Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания: Учебное пособие. – М.: Академія, 2006. – 272 с.

32. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник. – М.: Академія, 2003, – 416 с.

33. Федотова И.Ю. Нормативные документы по ресторанному бизнесу: Справочник. – М.: Ресторанные ведомости, 2007. – 304 с.

34. Федцов В.Г. Культура ресторанного обслуживания: Учебное пособие. – М.: Дашков и К, 2009. – 248 с.

35.Чалова Н. В. Практикум для официантов, барменов по обслуживанию посетителей в ресторанах и барах (Серия «Учебники XXI века»). – Ростов н/Д.: Фенікс, 2002. – 352 с.

36.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.

Додаткова

1.Зайчик Ц.Р. Напитки. Краткий словарь-справочник. – М.: ДеЛи принт, 2001. – 51 с.

2. Искусство кулинарии. – М.: Изд-во ЭКСМО-Пресс, 2002. – 560 с.

3. Карл Уильям Л. Организация обслуживания на предприятиях массового питания: Пер. с англ. – М.: Экономика, 1979. 304 с.

4. Катсиргис К., Томас К. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн. – М.: Издательский дом “Ресторанные ведомости”, 2008. – 576 с.

5. Келлинг А., Фогель Г. Руководство для официантов. М.: Экономика, 1980. 154 с.

6. Люка А.П. Европейская кухня. – М.: Олма-Пресс Инвест, 2004. – 174 с.

7. Лукашова Л.В. Організація виставкової діяльності: навч. посібник. – К.: КНТЕУ, 2009. – 327 с.

8. Малюк Л.П. Сервісологія та сервісна діяльність: навч. посібник / Л.П. Малюк, О.М. Варапаєв, А.В. Зіолковська. – Х.: ХДУХТ, 2009. – 211 с.

9. Менеджмент ресторанного господарства: навч. посібник за ред. Г.П. П'ятницької. – К.: КНТЕУ, 2009. – 374 с.

До навчальної дисципліни №4

УСТАТКУВАННЯ В ГАЛУЗІ

Основна

1. 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.

2. 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.

3. Гайворонский К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учеб. / К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. – М.: ИД ФОРУМ: ИНФРА. – М, 2008. – 480 с.

4. 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.

5. 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.

6. Дорохін В.О. Теплове обладнання підприємств харчування: підручник / В.О. Дорохін, Н.Б. Герман, О.П. Шеляков. – Полтава: РВВ ПУСКУ, 2004. - 583 с.

7. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания / В.Д. Елхина. – М.: Издательский центр «Академия», 2003. – 336 с.

8. 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.– 526с.

9. 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.

10. 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. – 240с.

Додаткова

1. 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.

2. Дейниченко Г.В. Оборудование предприятий питания: справочник/

Г.Д. Дейниченко, В.А. Ефимова, Г.М. Постнов. – Х.: ДП ред. «Мир Техники и Технологии», 2003. – 380 с.

3. Дейниченко Г.В. Оборудование предприятий питания: справочник/ Г.В. Дейниченко, В.А. Ефимова, Г.М. Постнов. – Ч. 3. – Х.: ДП ред. «Мир Техники и Технологии», 2005. – 456 с.

4. Пахомов П.Л. Холодильная техника: навч. посіб. / П.Л. Пахомов, В.В. Сафонов. – Х.: ХДУХТ, 2003. – 224 с.

5. Оборудование предприятий общественного питания: В 3-х т. – Т.2. Торгово-технологическое оборудование / Черевко А.И., Попов Л.Н. – М.: Экономика, 1988. – 287 с.

6. Щечков Н.Г., Гайворонский К.Л. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли. – М.: Деловая литература, 2001.

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

До навчальної дисципліни №5

МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ПРОДУКЦІЇ В ГАЛУЗІ

Основна

1. Чмиленко Ф.О. Контроль якості харчових продуктів: Навч. посіб./Ф.О.Чмиленко, Л.П. Сидорова. – Д.: Вид-во Дніпропетр. нац. ун-ту, 2006. – 304 с.

2. Методи контролю якості харчової продукції: Навчальний посібник. О.І. Черевко, Л.М. Крайнюк, Л.О. Касілова та ін. За ред. Л.М. Крайнюк; Харківський державний університет харчування і торгівлі, СНАУ.- Суми: Університетська книга, 2012, 512 с.

3. Крусь Г.Н., Шалыгина А.М., Волокитина З. «Методы исследования молока и молочных продуктов». – М.: Колос, 2000.- 368 с.

4. Гачак Ю.Р. Опорний конспект лекцій з дисципліни «Методи контролю харчових в-в» для студентів ФХТ та Екології, Львів, 2013, 88 с.

5. Гачак Ю.Р., Михайлицька О.Р., Турчин І.М., «Навчально-методичний посібник з курсу «Методи контролю харчових в-в», -Львів, 2013,-142с.

6. Герасименко О.А., Хвалковський Т.П. Методи аналізу і контролю у виробництві цукру. – Київ: Вища школа, 1992.-338 с.

7. Журавская Н.К., Алехина Л.Т., Отряшников Л.М. Исследование и контроль качества мяса и мясопродуктов.- М.: Агропромиздат, 1985.-296 с.

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

9. Лабораторный практикум по курсу «Технология вина»/Под ред. А.А. Мержаниана/.- М.: Лег. и пищевая пром-сть, 1981.- 216 с.

10. Марх А.Т.; Зыкина Т.Ф.; Голубев В.Н. Технохимический контроль консервного производства. – М.: ВО «Агропромиздат», 1989. – 304 с.

11. Ромоданова В.О., Костенко Т.О. Технохімічний контроль підприємств молочної промисловості. – Київ: УДУХТ, 1997. – 120 с.

Додаткова

1. Аналитическая химия. И.А. Попадич, С.Е. Трауберг, Н.В. Осташенкова, Н.А. Лисюк. – М.: Химия, 1989. – 240 с.
2. Беззубов А.П. Химия жиров. – М.: Пищ пром-сть, 1975.- 280 с.
3. Бойко Л.М. Физико – химические методы контроля бродильных производств. – Киев: Техника, 1986. – 200 с.
4. Васильев В.Т. Аналитическая химия, Ч.1. и 2.- М.: Высшая школа, 1989. – 240 с. и 384 с.
5. Инструкция по технохимическому и микробиологическому контролю спиртового производства. \Под ред. А.П. Рухлядевой . – М.: Агропромиздат, 1986. – 400 с.
6. Инструкция по химико – технологическому и микробиологическому контролю комплексной переработки мелассы на спирт и др. Продукты /А.Д. Коваленко, В.К. Янчевский, В.Г. Коваль и др. – М.: Агропромиздат, 1986. – 220 с; 1994. – 284 с.
7. Козаков Е.Д. Методы оценки качества зерна. – М.: Агропромиздат, 1987. – 240 с.
8. Крусь Г.Н., Шалыгина А.М., Волокитина З.В. «Методы исследования молока и молочных продуктов»/ Под общей ред. А.М. Шалыгиной., - М, Колос, 200, - 368 с.
9. Практикуми по физико – химическим методам анализа. / под ред. О.М. Петрухина. – М.: Химия, 1987. – 248 с.
10. Практикум з біохімії / Г.О. Нікітін, А.І. Салюк, О.І. Семенова, О.В. Скопенко та ін. Ч. 1. та Ч. 2. – Київ: УДУХТ, 1995. – 72 с. та 36 с.
11. Рачинский Ф.Ю., Рачинская М.Ф. Техника лабораторных работ. – Л.: Химия, 1982. – 432 с.
12. Скоробагатий Я.П. Фізико – хімічні методи аналізу. – Львів: Каменяр, 1993. – 164 с.
13. Чернявская Л.И., Пустоход А.П., Иволга Н.С. Техно – химический контроль сахара- песка и сахара – рафинада. – М.: Колос, 1995. – 384 с.

IV СТРУКТУРА ВАРІАНТУ ФАХОВОГО ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ

Кожний варіант фахового вступного випробування містить **40** тестових питань, зміст яких стає відомим вступнику лише при отриманні варіанту випробування.

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	30
2	Питання на встановлення відповідності	5
3	Питання на встановлення вірної послідовності	5
	Усього	40

- за темами навчальних дисциплін

№ з/п	Зміст питання	Кількість одиниць у варіанті
1	За темами навчальної дисципліни №1	8
2	За темами навчальної дисципліни №2	8
3	За темами навчальної дисципліни №3	8
4	За темами навчальної дисципліни №4	8
5	За темами навчальної дисципліни №5	8
	Усього	40

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	60	$30 \cdot 2 = 60$

2	Питання на встановлення відповідності	4 – за увесь тест	$5 \cdot 4 = 20$
		$1/4$ – за кожен вірно встановлену відповідність	
3	Питання на встановлення вірної послідовності	4	$5 \cdot 4 = 20$
		$1/4$ – за кожен вірно встановлену послідовність	
	Усього		100