

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДНІПРОВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ОЛЕСЯ ГОНЧАРА

ЗАТВЕРДЖУЮ

Ректор



М.В. Поляков

« 20 » _____ 20 р.

ПОГОДЖЕНО

Проректор

з науково-педагогічної роботи

Д.М. Свинаренко

« _____ » _____ 20 р.

**ПРОГРАМА
ФАХОВОГО ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ**

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

Розглянуто на засіданні вченої ради
хімічного факультету

від « 20 » січня 2020 р. протокол № 15

Голова вченої ради Варгалюк В.Ф.

Дніпро
2020


Укладачі програми:

1. Кондратюк Наталія Вячеславівна, завідувач кафедри;
2. Мельников Костянтин Олексійович, професор;
3. Фарісеєв Андрій Геннадійович, доцент
4. Сидорова Лариса Петрівна, доцент
5. Новік Ганна Вікторівна, асистент.

Програма ухвалена:

- на засіданні кафедри харчових технологій (протокол № 7 від «13» січня 2020 р.)

Завідувач кафедри


_____ (підпис)

(Кондратюк Н.В.)
(прізвище та ініціали)

- на засіданні науково-методичної ради хімічного факультету (протокол № 5 від «16» січня 2020 р.)

Голова


_____ (підпис)

(Варгалюк В.Ф.)
(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 спеціальністю 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,

згідно яких здійснюється 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 та 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 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.

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 ТЕХНОЛОГІЇ

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 залежно від виду сировини та 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 зерна, що виробляється в Україні, і його якість. Принципова технологічна схема виробництва зерна.

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 виробництва макаронних виробів. 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 їх

виробництва. 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. Характеристика сировини для виробництва цукристих кондитерських виробів, технологічна схема виробництва помадних, фруктових, горіхових, збивних, лікерних мас, їх асортимент. Формування цукерок. Класифікація шоколадних виробів. Какао-боби, як сировина для виробництва шоколаду. Принципова технологічна схема виробництва шоколадних виробів, основні стадії технологічного процесу, апаратурне оснащення, технологічні параметри та їх вплив на якість готових шоколадних виробів. Вимоги до якості та умови зберігання шоколадних виробів.

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.

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 продуктів даної категорії.

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

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

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

Тема 19. Технологія хлібопекарських дріжджів. Характеристика сировини для виробництва дріжджів. Технологічна схема виробництва дріжджів. Вимоги до якості свіжих пресованих дріжджів. Характеристика дріжджового молока і рідких дріжджів.

Тема 20. Технологія етилового спирту і лікero-горілчаних виробів. Характеристика сировини для виробництва етилового спирту і лікero-горілчаних виробів, технологічні схеми.

Тема 21. Технологія виноградних вин. Загальні відомості про виробництво та хімічний склад основної сировини – винограду. 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 виноматеріалів для виробництва ігристих вин. Методи шампанізації. Вимоги до якості та умови зберігання. Плодово-ягідні вина. Особливості виробництва.

Тема 22. Технологія пива та квасу. Загальні відомості про виробництво. Характеристика пива, як напою. Сорти і типи пива. Характеристика сировини для виробництва пива, вимоги до її якості. Принципова технологічна схема виробництва пива. Нормативні документи, що регламентують вимоги з якості. Відходи виробництва пива та їх переробка для подальшого використання.

Тема 23. Технологія безалкогольних напоїв. Класифікація і характеристика напоїв. Основна сировина, вимоги до її якості. Принципова технологічна схема виробництва хлібного квасу, характеристика основних етапів технологічного процесу. Газовані безалкогольні напої, їх види. Асортимент фруктових газованих напоїв, технологічна схема виробництва. Приготування цукрового та купажного сиропів. Способи газування та розливу безалкогольних напоїв. Класифікація, видобування, обробка та розлив мінеральних вод. Особливості виробництва та вимоги до якості сухих шипучих напоїв. Нормативні документи, що регламентують вимоги з якості.

Тема 24. Технологічні характеристики та хімічний склад плодоовочевої сировини. Асортимент та показники якості плодоовочевої сировини. Загальні відомості про виробництво овочевих, фруктових та закусочних консервів. Характеристика сировини для виробництва овочевих, плодово-ягідних консервів і соків, їх класифікація. Технологічна схема виробництва соків, характеристика технологічних прийомів, що використовуються для їх виробництва, методи освітлювання соків.

Тема 25. Технологія консервів для дитячого і дієтичного харчування.

Характеристика сировини для виробництва консервів для дитячого і дієтичного харчування. Класифікація та асортимент продуктів даної категорії. 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. Характеристика процесів подавання страв і напоїв та обслуговування гостей.

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 в торгівельних комплексах та у інших місцях масового скупчення людей. Організація обслуговування споживачів за місцем навчання та роботи.

4. УСТАТКУВАННЯ В ГАЛУЗІ

Тема 1. Механічне устаткування підприємств харчування.

Загальні відомості про механічне устаткування закладів ресторанного господарства. Сортувальне-калібрувальне устаткування сировини. Очищувальне устаткування. Мийне устаткування. Подрібнювальне устаткування. Різальне устаткування. Місильно-перемішувальне устаткування. Дозувальне-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 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. Торговельне холодильне устаткування.

Тема 4. Торгово-технологічне устаткування.

Немеханічне торговельне 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. Нутрієнтний склад харчових продуктів. Загальні методи визначення нутрієнтів. 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 фізико-хімічного аналізу. Методи контролю окремих складових харчових продуктів.

Тема 6. Експертиза молока та кисломолочних продуктів.

Тема 7. Експертиза бджолиного меду і визначення фальсифікацій.

Тема 8. Морфологічний і хімічний склад м'яса. Санітарна експертиза та хімічний аналіз якості м'яса та м'ясних виробів.

Тема 9. Контроль якості риби та нерибних продуктів моря.

Тема 10. Експертиза борошна та хліба.

Тема 11. Експертиза безалкогольних та алкогольних напоїв.

Тема 12. Експертиза повареної солі і розсолу.

(пропонується до 130 тем загальною кількістю)

III СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

До навчальної дисципліни № 1 «ТЕХНОЛОГІЯ ГАЛУЗІ»

Основна

1. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення: Держспоживстандарт України. – К., 2000. – 17 с.
2. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Національний стандарт України. – Київ, Держспоживстандарт України, 2004. – 12 с.
3. Пластун А.М., Ткач В.В. Технологія приготування їжі: Практикум. – Київ: «Центр навчальної літератури», 2004. – 212 с.
4. Сирохман І.В., Задорожний І.М., Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів. - К.: Лібра, 2002. – 368 с.
5. Технологія продукції ресторанного господарства. Частина І. М.І. Пересічний, С.М. Пересічна, І.Ю. Антонюк. Опорн. консп. лекцій. – К.: КНТЕУ, 2004. – 370 с.
6. Технологія продукції ресторанного господарства. Частина ІІ. М.І. Пересічний, С.М. Пересічна, І.Ю. Антонюк. Опорн. консп. лекцій. – К.: КНТЕУ, 2004. – 182 с.
7. Харчування людини і сучасне довкілля: теорія і практика [Монографія] / М.І. Пересічний, В.Н. Корзун, М.Ф. Кравченко, О.М. Григоренко. – К.: КНТЕУ, 2003 – 526 с.
8. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі. – К.: Кондор, 2003. – 505 с.
9. Антонєць Л.І., Куба О.М., Старовойт Л.Я. Лабораторний практикум з предмета «Технологія приготування їжі» та організація виробництва. Навч. посіб. для проф.-тех. закладів освіти. – К.: «Факт», 2003. – 304 с.
10. Корягіна М.Ф., Юліна А.І., Петренко Т.Ф. Технологія продукції громадського харчування: Навч. посіб. – К.: КНТЕУ, 2002. – 132 с.
11. Косовенко М.С., Смірнова Ж.М., Старовойт Л.Я. Технологія приготування їжі: Підручник. – К.: Факт, 2003. – 360 с.
12. Захарчук В. Г., Кунділовська Т. А., Гайдукович Г. Є. Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посібн. – Одеса: ОНЕУ, Атлант ВОІ СОІУ, 2016 р. – 479 с.

Додаткова

1. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування всіх форм власності / О. В. Шалимінов, Т. П. Дятченко, Л. О. Кравченко, А. А. Рачковський, Ю. Ф. Родіонов. – К.: А.С.К., 2000. – 848 с.
2. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств громадського харчування / А.І. Здобнов, В.А. Циганенко. – К.: «Арій», 2015. – 688 с.
3. Збірник рецептур страв для харчування школярів. – К.: Техніка, 1987. – 319 с.

4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания для предприятий общественного питания / під ред. Лапшиної В.Т. – М.: Хлебпродінформ, 2002. – 632 с.
5. Рецептуры на торты, пирожные, кексы и рулеты. – М.: Министерство пищевой промышленности СССР, 1978. – 769 с.
6. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / А.В. Павлов. – СПб: Гидрометеоздат, 1998. – 300 с.
7. Зубар Н.М. Основы фізіології і гігієни харчування. Підруч. для студ. вищ. навч. закладів. – К.: Центр учбової літератури, 2010. – 320 с.
8. Зубар Н.М., Руть Ю.В., М.К. Булгакова. Фізіологія харчування: Практикум: Навч. пос. – К.: Центр учбової літератури, 2010. – 258 с.
9. Капрельянц Л.В. Юргачова К.Г. Функціональні продукти. – Одеса: Друк, 2003. – 333 с.
10. Мазаракі А.А., Пересічний М.І., Зубар Н.М., Кутепова Р.Г. Кулінарне мистецтво: правила змагань. – К.: КНТЕУ, 2003. – 98 с.
11. Пересічний М.І., Кравченко М.Ф., Крапенко П.О. Технологія продуктів харчування з використанням біологічно активних добавок. Навч. посібник. – К.: КНТЕУ. – 2003.
12. Ратушный Б.А., Баранов Н.И., Ковалев А.С. и др. Технология продукции общественного питания. – В 2 т. – М.: Мир, 2003. – 416 с.
13. Фурс И.Н. Технология производства продукции общественного питания. – Минск: Новое знание, 2002. – 799 с.
14. Доцяк В.С. Українська кухня: Технологія приготування їжі. – Львів.: «Оріяна-Нова», 1998. – 560 с.
15. 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.
16. Справочник хим. состава осн. пищ. прод. под рец. Скурихина. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. – Ростов н/Д: Феникс, 2002. – 448 с.
18. Справочник хим. состава осн. пищ. прод. под рец. 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.: Профессия, 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. посіб. / Ф.В. Перцевий, Н.В. Камсуліна, М.Б. Колеснікова, М.О. Янчева, П.В. Гурський, Л.М. Тищенко / Харків: ХДУХТ, 2006. – 318 с.
2. Домарецький В.А., Остапчук М.В., Українець А.І. Технологія харчових продуктів: Підручн. / За ред. А.І. Українця. – К.: НУХТ, 2003. – 572 с.
3. Зберігання та переробка сільськогосподарської продукції: Підручник/ О. В. Богомолів, Н.В. Верешко, О.М. Сафонова та ін. / Під ред. О.І. Шаповаленка, О.М. Сафонові. – Харків: Еспада, 2008. – 542 с.
4. Бухкало С.І. Загальна технологія харчової промисловості у прикладах і задачах (інноваційні заходи). - К.: ЦНЛ, 2014. – 456 с.
5. Бухкало С.І. Загальна технологія харчової промисловості у прикладах і задачах (тестові завдання). - К.: ЦНЛ, 2017. – 412 с.
6. Товажнянський Л.Л., Бухкало С.І., Капустенко П.О. та ін. Загальна технологія харчової промисловості у прикладах і задачах. Підручник. – К.: ЦУЛ, 2011. – 832 с.

Додаткова

1. Общая технология пищевых производств / Под ред. Назарова Н.И. – К.: Лёгкая и пищевая промышленность, 1991. – 360 с.
2. Стадников В.Н., Остапчук Н.В. Общая технология пищевых продуктов. – К.: Вища школа, 1980. – 303 с. 17
3. Богомолів А. В. Переработка продукции растительного и животного происхождения / А. В. Богомолів, Ф. В. – Перцевой СПб: ГИОРД, 2001. – 245 с.
4. Общая технология пищевых производств / Под ред. Ковальской Л. Г. – К.: Колос, 2000. – 752 с.
5. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства. – СПб: Профессия, 2003. – 415 с.
6. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерських изделий. – М.: АСАДЕМА, 2003. – 300 с.
7. Тихомирова Н.А. Технология молока и молочных продуктов. Технология масла. Учеб. пособ. - СПб: ГИОРД, 2011. – 144 с.
8. Ковалевский К.А. Технология бродильных производств. – К.: 2004. – 338 с.
9. Козманова А.В. Технология производства паштетов и фаршей: Учеб. пособ. – Ростов-на-Дону: Март, 2002. – 207 с.
10. Коробейник А. Технология переработки рыбы и рыбных продуктов: Учеб. пособ. – Ростов-на-Дону: Фенікс, 2002. – 288 с.
11. Мерко У.Т. Технология мукомольного и крупяного производства. – М.: Агропромиздат, 1989. – 289 с.
12. Оленев А.И. Технология и оборудование в производстве мороженого. – М.: Пищевая промышленность, 1999. – 343 с.
13. Пучкова Л.И. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий: Учебник. – С.-Пб: ГИОРД, 2005. – 557 с.

14. Рогов И.А., Забашта А.Г., Козюлин Г.П. Общая технология мяса и мясопродуктов. – М.: Колос, 2000. – 367 с.
15. Технологія вина: Підручник / Г.Г. Валуйко, В.А. Домарецький, В.О. Загоруйко. – К.: НУХТ, 2003. – 588 с.
16. Технологія полуфабрикатів із м'яса птиці. – М.: Колос, 2002. – 197 с.
17. Флауменбаум Б.Л. Технологія консервування плодів, овочей, м'яса, риби. – М.: Пищ. пром., 1980. – 350 с.
18. Черевко О.І., Сафонова О.М., Богомолів О.В. Переробка сировини тваринного походження. – Харків: ХДАТОХ, 2002. – 260 с.
19. Сапронов А.Г. Технологія сахара і сахаристих речовин. – М.: Колос, 1999. – 495 с.
20. Технологія переробки жирів / под. ред. Арутинина А.С. – М.: Агропромиздат, 1991. – 308 с.

До навчальної дисципліни № 3 «ОРГАНІЗАЦІЯ В ГАЛУЗІ»

Основна

1. 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.
2. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: Навч. посібник. – К.: ЦУЛ, 2006. – 189 с.
3. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. Підручник для вищих навчальних закладів / За загальною редакцією П'ятницької Н.О. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 584 с.
4. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: навчальний посібник / В.В. Архіпов. – 3-тє видання. – К.: ЦУЛ, 2017. – 280 с.
5. Архіпов В.В. Організація ресторанного обслуговування в закладах ресторанного господарства: навчальний посібник / В.В. Архіпов. – К.: ЦУЛ, 2017. – 342 с.
6. Архіпов В.В. Ресторанна справа. Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навчальний посібник / В.В. Архіпов. – 3-тє видання. – К.: ЦУЛ, 2016. – 382 с.
7. П'ятницька Н.О та інші. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручник. – К.: КНТЕУ, 2005. – 632 с.
8. 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.
9. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник. – 2-ге видання. – К.: Ліра-К, 2011. – 388 с.
10. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа: Довідник офіціанта. – Львів: Афіша – 2007. – 301 с.

Додаткова

1. «Правила обов'язкової сертифікації послуг харчування», затвержені наказом Держстандарту України від 27.01.99р. №37, який зареєстрований в Міністерстві юстиції України за №235/3528 від 15 квітня 1999р.
2. ДСТУ 3862-99 Ресторанне господарство. Терміни та визначення.
3. ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація».
4. ГОСТ 12.1.004-91 Система стандартів безпеки труда. Пожарная безопасность. Общин требования.
5. ГОСТ 30390-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению.
6. ГОСТ 30523-97 Услуги общественного питания. Общие требования.
7. ГОСТ 30524-97 Услуги общественного питания. Требования к обслуживающему персоналу.
8. ДБНВ 2.2-9-99 Громадські будинки та споруди. Основні положення.
9. СанПиН 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое.
10. Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002 р. N 219 «Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства».
11. Закон України «Про підприємництво». Відомості Верховної Ради України із змінами та доповненнями, внесеними законами України від 21.12.1999р. № 1328-24.
12. Катсиргис К., Томас К. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн. – М.: Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2008. – 576 с.
13. Лукашова Л.В. Організація виставкової діяльності: навч. посібник. – К.: КНТЕУ, 2009. – 327 с.
14. Малюк Л.П. Сервісологія та сервісна діяльність: навч. посібник / Л.П. Малюк, О.М. Варапаєв, А.В. Зіолковська. – Х .: ХДУХТ, 2009. – 211 с.
15. Менеджмент ресторанного господарства: навч. посібник за ред. Г.П. П'ятницької. – К.: КНТЕУ, 2009. – 374 с.

Основна

1. 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.
2. 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.
3. Дорохін В.О. Теплове обладнання підприємств харчування: підручник / В.О. Дорохін, Н.Б. Герман, О.П. Шеляков. – Полтава: РВВ ПУСКУ, 2004. – 583 с.
4. 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. – 526 с.
5. 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. – 240 с.
6. Пахомов П.Л. Холодильна техніка: навч. посіб. / П.Л. Пахомов, В.В. Сафонов. – Х.: ХДУХТ, 2003. – 224 с.
7. Устаткування закладів ресторанного господарства: підручник / Доценко В.Ф., Губеня В.О. – Київ: Кондор-Видавництво, 2016. – 636с.
8. Устаткування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, І.І. Тарасенко та ін. – К. : КИЇВ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 640 С.

Додаткова

1. Кузьмін О.В., Кайко В.В., Акінова Л.М., Бондарчук С.М. Обладнання закладів ресторанного господарства. Оцінка технічного рівня. Навч. посіб. – К.: Олді-Плюс, 2018. – 276 с.
2. Бойко М.М. Експлуатація холодильного та торговельного обладнання. – Х.: «Компанія СМІТ», 2001. – 512 с.
3. Черевко О.І. Новікова О.В. Потапов В.О. Обладнання сфери торгівлі: навч. посібник. – К.: Ліра-К, 2010. – 649 с.
4. 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.
5. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. – М.: Издательский центр «Академия», 2003. – 464 с.
6. 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.
7. Гайворонский К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учеб. / К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. – М.: ИД ФОРУМ: ИНФРА, 2008. – 480 с.

8. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания / В.Д. Елхина. – М.: Издательский центр «Академия», 2003. – 336 с.
9. 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.
10. Щечков Н.Г., Гайворонский К. Л. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли. – М.: Деловая литература, 2001.
11. Стрельцов А.Н. Холодильное оборудование торговли и общепита. – М.: Деловая литература, 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; ХДУХТ, СНАУ. – Суми: Університетська книга, 2012. – 512 с.
3. Гачак Ю.Р. Опорний конспект лекцій з дисципліни «Методи контролю харчових виробництв» для студентів ФХТ та Екології. – Львів: Афіша, 2013. – 88 с.
4. Гачак Ю.Р., Михайлицька О.Р., Турчин І.М. Навчально-методичний посібник з курсу «Методи контролю харчових виробництв». – Львів: Афіша, 2013. – 142 с.
5. Тарасенко Є.В. Управління якістю продукції: О.К.Л. – К.: КНТЕУ, 2013. – 115 с.
6. Харчова експертиза: Підручник / В.І. Смоляр. – К.: Здоров'я, 2005. – 448 с.
7. Ромоданова В.О., Скорченко Т.А., Костенко Т.П., Зубков В.Є. Технохімічний контроль підприємств молочної промисловості. – Луганськ: Елтон-2, 2002. – 325 с.
8. Технохімічний контроль виробництва солоду, пива та безалкогольних напоїв: Підручник / А.Є. Мелетьєв, С.Р. Годосійчук, В.М. Кошова. – Вінниця: Нова Книга, 2008. – 392 с.
9. Методи технохімічного контролю у виноробстві. За ред. Гержикової В.Г. – 2 вид. – Сімферополь: Тавріда. 2009. – 304 с.
10. Дубиніна А. А. Методи визначення фальсифікації товарів : лабораторний практикум / уклад. А. А. Дубиніна, Т. М. Летута, С. О. Дубиніна, І. Ф. Овчіннікова – К.: ЦУЛ, 2009. – 335 с.
11. Назаренко В.О. Формування якості товарів : навч. посібник / В.О. Назаренко, О.П. Юдічева, В.А. Жук. – К.: ЦУЛ, 2012. – 386 с.
12. Сирохман І.В. Асортимент і якість кондитерських виробів / І.В. Сирохман, В.Т. Лебединець. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 636 с.

13. Сирохман І.В. Якість і безпечність зерноборошняних продуктів : навч. посібник / І.В. Сирохман, Т.М. Лозова. – К. : ЦУЛ, 2006. – 384 с.

14. Богомолів О.В. Управління якістю переробних та харчових виробництв : навч. посіб. / О.В. Богомолів, О.М. Сафонова, О.І. Шаповаленко. – Х : ПП «Еспада», 2006. – 294 с.

Додаткова

1. Гігієна харчування з основами нутриціології / За ред. Ципріяна В.І. – К: Здоров'я, 1999. – 577 с.

2. Шаповал М. І. Менеджмент якості: підручник / М. І. Шаповал. - К. : «Знання», КОО, 2003. – 475 с.

3. Пономарьов П.Х., Сирохман І.В. Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини. Навч. посібник. – К.: Лібра, 1999. – 272 с.

4. Харчова експертиза.: Підручник / В.І.Смоляр. – К.: Здоров'я, 2005. – 448с.

5. Щербаков В.Г., Лобанов В.Г. Лабораторный практикум по биохимии и товароведению масличного сырья. – М.: КолосС, 2007. – 247 с.

6. Донченко Л.В., Надикта В.Д. Безопасность пищевого сырья и продуктов питания. – М.: Пищ. пром., 1999. – 352 с.

7. Шаулина Л. П. Контроль качества и безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья : учеб. пособие / Л. П. Шаулина, Л. Н. Корсун. – Иркутск : Изд-во ИГУ, 2011. – 111 с.

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

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

10. 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, 2005. – 335 с.

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

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

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

14. Скоробагатий Я.П. Фізико – хімічні методи аналізу. – Львів: Каменяр, 1993. – 164 с.

15. Чернявская Л.И., Пустоход А.П., Иволга Н.С. Техно – химический контроль сахара- песка и сахара – рафинада. – М.: Колос, 1995. – 384 с.

16. Коломієць Т.М. Експертиза товарів. Підручник / Т.М. Коломієць, Н.В. Притульська, О.Л. Романенко. – К.: КНТЕУ, 2001. – 274 с.

IV СТРУКТУРА ВАРІАНТУ ФАХОВОГО ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ

Кожний варіант фахового вступного випробування містить **50** тестових питань, зміст яких стає відомим вступнику лише при отриманні варіанту.

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	10
3	Питання на встановлення вірної послідовності	10
	Усього	50

- за темами навчальних дисциплін

№ з/п	Зміст питання	Кількість одиниць у варіанті
1	За темами навчальної дисципліни №1	10
2	За темами навчальної дисципліни №2	10
3	За темами навчальної дисципліни №3	10
4	За темами навчальної дисципліни №4	10
5	За темами навчальної дисципліни №5	10
	Усього	50

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	X	$\alpha\alpha * X = A$
2	Питання на встановлення відповідності	Y – за увесь тест	$\beta\beta * Y = B$
		Y/4 – за кожну вірно встановлену відповідність	
3	Питання на встановлення вірної послідовності	Z	$\gamma\gamma * Z = C$
		Z/4 – за кожну вірно встановлену послідовність	
	Усього		100