

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

ЗАТВЕРДЖУЮ

В. о. ректора

  
Оксана ЧЕРНЕГА

Наказ від 12 квітня 2024 року № 37



**ПРОГРАМА**  
**фахового іспиту**  
**зі спеціальності 181 «Харчові технології»**  
**для вступу на навчання для здобуття освітнього ступеня магістра**  
**в 2024 році**

Програму схвалено на засіданні  
кафедри технологій в ресторанному  
господарстві, готельно-ресторанної  
справи та підприємництва,  
Протокол від «08» квітня 2024 р. № 13

Затверджено  
на засіданні Приймальної комісії  
ДонНУЕТ,  
Протокол від «12» квітня 2024 р. № 3

Розробники:

Сімакова О.О., к. т. н., доцент,  
Никифоров Р.П., к. т. н., доцент

## ЗМІСТ ПРОГРАМИ

1. Загальні положення	2
2. Перелік питань	3
3. Критерії оцінювання	4
4. Список рекомендованої літератури	6

### 1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

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

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

Програма з фахового вступного випробування базується на освітньо-кваліфікаційній програмі підготовки бакалавра за спеціальністю 181 «Харчові технології» та одночасно визначає вимоги до здобувачів вищої освіти, які продовжують навчання за освітнім ступенем магістра. Програма з фахового вступного випробування має міжпредметний синтетичний характер, що досягається побудовою питань за окремими розділами, в яких об'єднуються знання з кількох дисциплін.

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

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

## **2. ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ**

### **Розділ 1. Харчові технології**

- 1.1. Наукові основи технологічних процесів.
- 1.2. Технологія м'яса і м'ясопродуктів.
- 1.3. Технологія переробки сільськогосподарської птиці та яєць.
- 1.4. Технологія переробки риби та морепродуктів.
- 1.5. Технологія молока та молочних продуктів, масла вершкового.
- 1.6. Технологія виробництва рослинної олії та продуктів на її основі.
- 1.7. Технологія виробництва круп, борошна, макаронних виробів.
- 1.8. Технологія консервування плодів та овочів.
- 1.9. Технологія виробництва пива і квасу.
- 1.10. Технологія алкогольних напоїв.

### **Розділ 2. Технологія продукції ресторанного господарства**

- 2.1. Технологічні принципи створення кулінарної продукції.
- 2.2. Універсальні напівфабрикати для підприємств харчування.
- 2.3. Технологія супів, особливості виготовлення, реалізації.
- 2.4. Технологія соусів, особливості виготовлення, призначення, реалізації.
- 2.5. Технологія страв та виробів з овочів, борошна, круп, бобових.
- 2.6. Технологія страв та виробів з м'яса, риби, птахів, яєць, молока.
- 2.7. Виготовлення холодних напоїв, солодких страв.
- 2.8. Виготовлення прісного тіста, обробних напівфабрикатів
- 2.9. Дріжджове тісто та вироби з нього.
- 2.10. Основи організації централізованого виробництва напівфабрикатів для підприємств харчування.
- 2.11. Методи визначення вологи та загальної масової частки сухих речовин.
- 2.12. Методи визначення жиру в харчових продуктах.
- 2.13. Методи визначення цукрів в харчових продуктах.
- 2.14. Класифікація методів дослідження якості кулінарної продукції.
- 2.15. Визначення й класифікація фальсифікацій харчових продуктів
- 2.16. Методи ідентифікації харчових продуктів, що замінюють органи почуттів.
- 2.17. Експрес-методи ідентифікації та виявлення фальсифікації харчових продуктів.

### **Розділ 3. Організація ресторанного господарства**

- 3.1. Основи організації закладів ресторанного господарства.
- 3.2. Особливості організації підприємств ресторанного господарства. Класифікація закладів.

3.3. Організація постачання, складського і тарного господарства на підприємствах ресторанного господарства.

3.4. Основні напрямки раціональної організації праці в ресторанному господарстві. Нормування праці на підприємствах харчування. Оперативне планування виробництва.

3.5. Основи організації виробництва на підприємствах ресторанного господарства різних типів.

3.6. Столовий посуд, прибори, столова білизна.

3.7. Підготовка до обслуговування споживачів на підприємствах харчування готельно-ресторанних закладів.

3.8. Організація обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства.

3.9. Організація прийомів та бенкетів.

3.10. Правила подачі і споживання алкогольних напоїв.

3.11. Організація роботи барів.

#### **Розділ 4. Перелік питань, необхідних для розв'язання ситуаційних задач**

4.1 Характеристика способів подачі салатів та способів їх оформлення.

4.2. Класифікація бутербродів. Особливість приготування канапе.

4.3. Класифікація холодних страв і закусок. Холодні страви та закуски з оселедця, заливні страви.

4.4. Санітарні правила при приготуванні, оформленні і реалізації холодних страв та закусок.

4.5. Класифікація супів. Особливості приготування, реалізації.

4.6. Класифікація соусів. Особливості приготування, призначення, реалізації.

4.7. Рекомендації по приготуванню та подачі страв із яєць та сиру.

4.8. Рекомендації по приготуванню та подачі страв із овочів та грибів.

4.9. Аналіз асортименту та технології виробництва страв із м'яса.

4.10. Аналіз асортименту та технології виробництва страв із риби.

4.11. Аналіз асортименту та технології виробництва страв із птиці.

4.12. Сучасні вимоги до дизайну кулінарної та кондитерської продукції.

### **3. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ**

Завдання фахового іспиту містить 55 тестових завдань закритого типу, пов'язаних з теоретичними питаннями дисциплін: «Харчові технології», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Організація ресторанного господарства», та 1 задачу з дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства».

За результатами фахового іспиту можна отримати максимальну оцінку в 200 балів: максимальна кількість балів за тестову частину – 150 балів, максимальна кількість балів за задачу – 50 балів.

Якщо вступник набирає менше 100 балів, ухвалюється рішення про негативну оцінку («незадовільно»).

Таблиця 1 – Оцінка теоретичної частини завдання

Назва дисципліни	Номери тестів	Кількість балів
НД «Харчові технології»	1-20	20
НД «Технологія продукції ресторанного господарства»	21-40	20
НД «Організація ресторанного господарства»	41-55	15
Максимальна кількість балів за тестову частину		55 (150)

Переведення тестових балів фахового іспиту до шкали 100–200 здійснюється відповідно до таблиці 2.

Таблиця 2 – Таблиця переведення тестових балів фахового іспиту зі спеціальності 181 «Харчові технології» до шкали 100–200

Тестовий бал	Бал за шкалою 100–200	Тестовий бал	Бал за шкалою 100–200	Тестовий бал	Бал за шкалою 100–200
5	100	22	117	39	134
6	101	23	118	40	135
7	102	24	119	41	136
8	103	25	120	42	137
9	104	26	121	43	138
10	105	27	122	44	139
11	106	28	123	45	140
12	107	29	124	46	141
13	108	30	125	47	142
14	109	31	126	48	143
15	110	32	127	49	144
16	111	33	128	50	145
17	112	34	129	51	146
18	113	35	130	52	147
19	114	36	131	53	148
20	115	37	132	54	149
21	116	38	133	55	150

Розв'язання задачі вважається виконаним правильно, якщо надано правильну відповідь, яка містить чіткі пояснення та обґрунтування всіх ключових запитань. При наявності певних недоліків у розв'язанні задачі підсумкова оцінка може приймати значення, які менші, ніж максимальне.

Критерії оцінки розв'язання задачі наведено в таблиці 3.

Таблиця 3 – Критерії оцінки розв'язання задачі

Кількість набраних балів	Критерій
50–45 балів	Завдання виконані повністю, відповідь обґрунтована, висновки та пропозиції аргументовані, оформлення правильне.
44–40 балів	Завдання виконані повністю, але допущені незначні неточності в розрахунках або при оформленні, прийняте рішення недостатньо аргументоване.
39–36 балів	Надано відповідь, яка містить пояснення та обґрунтування деяких моментів задачі, але основні моменти описано неточно. Наявність 1-2 не грубих помилок, описок та неточностей, які не змінили сутності відповіді на питання.
35–33 балів	Дана відповідь, яка містить неточне знання питання, є помилки в поясненнях.
32–29 балів	Дана відповідь, яка не достатня для розкриття питання, є суттєві помилки у поясненнях і обґрунтуванні.
28–18 балів	Дана відповідь, яка не містить необхідних знань для розкриття питання, є суттєві помилки у поясненнях та розкритті питання.
17–0 балів	Вступник або зовсім не приступав до пояснення питання, або зробив записи, які не відповідають поставленим питанням.

У залежності від кількості правильних відповідей визначається загальний результат. При правильному виконанні всіх 55 тестових завдань і розв'язанні задачі вступник може отримати 200 балів. Якщо вступник за результатами фахового іспиту отримує результат менше 100 балів, ухвалюється рішення про його негативну оцінку («незадовільно»).

#### 4. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

##### Дисципліна «Харчові технології»

1. Гніцевич В.А. Харчові технології. Технологія продуктів тваринного походження: навч. посібник. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2022. 246 с. <http://elibrary.donnuet.edu.ua/2575/>
2. Гніцевич В.А., Никифоров Р.П., Слащева А.В. Харчові технології. Технологія продуктів рослинного походження: навч. посібник. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2021. 267с. <http://elibrary.donnuet.edu.ua/2572/>
3. Основи харчових технологій: навч. посіб. у формі опорн. консп. лекц. для студ. спец. 181 "Харчові технології" / Р. Ю. Павлюк, В. В. Погарська, А. А. Берестова та ін.; під заг. ред. проф. Р.Ю. Павлюк. Харків: Факт, 2016. 147с.
4. Клименко М. М., Віннікова Л. Г., Береза І. Г. Технологія м'яса та м'ясних продуктів: підручник. К.: Вища освіта, 2006. 640 с.

5. Манолі Т. А., Нікітчина Т. І., Кушніренко Н. М., Глушков О. А. Технологічний інжиніринг підприємств галузі: посібник до практичних занять. Одеса: ОНАХТ, 2018. 102 с.
6. Кушніренко Н. М., Паламарчук А. С. Сировина і матеріали рибної промисловості: навч. посібник. Одеса: ОНАХТ, 2019. 59 с.
7. Віннікова Л. Г., Поварова Н. М., Синиця О. В. Основи птахівництва та переробки птиці. К.: Освіта України, 2020. 216 с.
8. Ростовський В. С., Колісник А. В. Система технологій харчових виробництв: навч. посіб. К.: Кондор, 2018. 256 с.
9. Загальна технологія харчових виробництв: навч. посібник / А. А. Дубініна, Ю. М. Хацкевич, Т. М. Попова, С. О. Ленерт. Х.: ХДУХТ, 2016. 497 с.
10. Харчові технології у прикладах і задачах: підручник / Л. Л. ТОВАЖНЯНСЬКИЙ, С. І. Бухкало, П. О. Капустенко, О. П. Арсеньєва, Є. І. Орлова. К.: Центр учбової літератури, 2018. 576 с.
11. Технологія продукції харчових виробництв: навч. посіб. / Ф. В. Перцевий, Н. В. Камсуліна, М. Б. Колеснікова, М. О. Янчева, П. В. Гурський, Л. М. Тіщенко. Харків: ХДУХТ, 2016. 318 с.
12. Харчові технології. Практичний курс: навч. посіб. / Ф. В. Перцевой, Н. В. Камсуліна, О. Б. Дроменко та ін. Х.: ХДУХТ, 2018. 164 с.

#### **Дисципліна «Технологія продукції ресторанного господарства»**

1. Захарчук В. Г., Кунділовська Т. А., Гайдукович Г. Є. Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посібник. Одеса: Атлант ВОІ СОІУ, 2016. 479 с.
2. Доценко В. В., Губеня В. О., Кирпиченкова В. О., Кочерга Т. В. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посібник. К.: Кондор, 2019. 292 с.
3. Салавеліс А. Д., Колесніченко С. Л., Козонова Ю. О., Поплавська С. О. Технологія продукції ресторанного господарства: підручник. Одеса : Освіта України, 2017. 312 с.
4. Ростовський В.С. Теоретичні основи технології громадського харчування. Загальна частина: навч. посібник. К.: Кондор, 2016. 200 с.
5. Ощипок І. М. Кухні народів світу: навч. посібник. Львів: Магнолія. 2017. 248с.
6. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі. К.: Кондор, 2015. 506 с.
7. Дорохіна М.О., Капліна Т.В. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах: навч. посібник. К.: Кондор, 2008. 280 с.
8. Коршунова А. Ф., Слащєва А. В. Технология соусов: уч. пособ. Донецьк: ДонНУЕТ, 2014. 107 с.
9. Коршунова Г. Ф., Слащева А. В. Солодкі страви і десерти: навч. посібник. Донецьк: ДонНУЕТ, 2013. 282 с.
10. Коршунова Г. Ф., Семенова Л. Я. Супи. Технологічні аспекти виробництва і реалізації: навч. посібник. Донецьк: ДонНУЕТ, 2010. 200 с.

11. Коршунова Г. Ф., Ільдїрова С. К., Федотова Н. А. Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посібник. Донецьк: ДонНУЕТ, 2010. 382 с.
12. Ткач В. В., Пластун А. М. Технологія приготування їжі. Практикум. Київ : Центр навчальної літератури, 2004. 210 с.
13. Ратушенко А. Т. Страви з риби та морепродуктів. К.: Кондор, 2010. 232 с.
14. Медведь Л. М., Козак В. М. Технологія борошняних кондитерських виробів. Навчально-метод. посібник. Полтава: ПУЕТ, 2010. 80 с.
15. Калугїна І. М., Тележенко Л. М. Технологічний контроль у закладах ресторанного господарства: навч. посібник. Херсон: ФОП Грінь Д.С., 2017. 204 с.

### **Дисциплїна «Органїзація ресторанного господарства»**

1. Назаренко І. А., Никифоров Р. П., Лохман Н. В. Органїзація ресторанного господарства : навч. посіб. Кривий Рїг : ДонНУЕТ, 2017. 165 с.
2. Малюк Л. П. Органїзація виробництва на підприємствах : навч. посіб. Полтава : ПУСКУ, 2019. 254 с. 3. Архіпов В. В. Органїзація ресторанного господарства : підр. Київ : Інкос, 2017. 280 с.
3. П'ятницька Н. А. Органїзація виробництва у підприємствах ресторанного господарства. Практикум : навч. посіб. Київ : Вища школа, 2015. 246 с.
4. Кравець С. Г. Ключові компетентності у професійному становленні фахівців ресторанного сервісу : навч.-метод. комплекс. Київ : ЗАТ «НІЧЛАВА», 2013. 112 с.
5. Архіпов В. В., Іванникова Т. В., Архіпова А. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навч. посібник. К.: Центр учбової літератури фірма "Інкос", 2007 С. 341–356.
6. Архіпов В. В., Іванникова Т. В., Архіпова А. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління продукцією в сучасному ресторані : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2018. 357 с.
7. Питання ресторанного бізнесу: [Офіційний сайт]. – Режим доступу: <http://www.ukrbiz.net>.
8. Компанія «Ресторатор Україна»: [Офіційний сайт]. – Режим доступу: <http://www.restorator.com.ua/rus/index.html>.

**Голова фахової атестаційної комісії з харчових технологій**



**Ольга СИМАНОВА**