

МОН УКРАЇНИ
УМАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
(УНУ)



ЗАТВЕРДЖУЮ

Голова приймальної комісії УНУ

Олена НЕПОЧАТЕНКО

« 14 » квітня 2025 року

ПРОГРАМА

фахового іспиту для здобуття ступеня магістра на основі НРК6, НПК7
(у тому числі іноземних громадян та осіб без громадянства) зі спеціальності
G13 «Харчові технології» освітньої програми «Технології харчування»

Голова фахової атестаційної комісії


(підпис)

Катерина КОСТЕЦЬКА

Умань – 2025

Укладачі: к. с.-г. н., доцент Катерина КОСТЕЦЬКА; к. с.-г. н., доцент Валерія ЖЕЛІЗНА; к. т. н., доцент Ірина ГАЙДАЙ; д. т. н., професор Ірина ЗАМОРСЬКА; к. с.-г. н., доцент Катерина КАЛАЙДА (гарант освітньої програми)

Схвалено науково-методичною комісією інженерно-технологічного факультету (протокол №5 від 11 квітня 2025 р.).

Схвалено вченою радою інженерно-технологічного факультету (протокол № 6 від 11 квітня 2025 р.).

ЗМІСТ

ВСТУП	4
ХАРАКТЕРИСТИКА ЗМІСТУ ПРОГРАМИ, ДИСЦИПЛІНИ, ЇХНІ ТЕМИ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ФАХОВИЙ ІСПИТ	4
1. Технологія продукції ресторанного господарства	4
2. Фізико-хімічні та біологічні основи обробки сировини	5
3. Технологія бродильних виробництв	5
4. Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби	6
5. Технологія консервування	6
6. Технологія молока та молочних продуктів	6
7. Технологія жирів та жирозамінників	6
8. Технологія цукрового виробництва	6
9. Технологія зберігання і переробки зерна	7
10. Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів	7
ПРИКЛАД ТЕСТОВИХ ЗАВДАНЬ	7
КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ, СТРУКТУРА ОЦІНКИ І ПОРЯДОК ОЦІНЮВАННЯ ПІДГОТОВЛЕНOSTІ ВСТУПНИКІВ	8
СТРУКТУРА ОЦІНКИ	9
СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ	10

ВСТУП

Програма вступного фахового іспиту передбачає перевірку здатності до опанування навчальної програми освітнього ступеня магістра за спеціальністю G13 «Харчові технології» освітньої програми «Технології харчування» на основі здобутих раніше компетентностей.

Вступний фаховий іспит проводиться на комп'ютерах у формі тестового контролю знань. Тестові завдання є базою для формування критеріально-орієнтовних тестів досягнень, які належать до психодіагностичних методик, спрямованих на виміри досягнутого рівня розвитку здібностей, знань, умінь та компетентностей. Форма (формат) тестових завдань це – завдання закритої форми з запропонованими відповідями, з котрих вибирають одну правильну.

За результатами вступного фахового іспиту визначається сумарна кількість балів, на підставі якої Приймальна комісія приймає рішення про участь вступника у конкурсі та рекомендацію для зарахування на навчання до Уманського національного університету.

ХАРАКТЕРИСТИКА ЗМІСТУ ПРОГРАМИ, ДИСЦИПЛІНИ, ЇХ ТЕМИ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ФАХОВИЙ ІСПИТ

1. ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

- 1.1. Характеристика виробничого та технологічного процесів виробництва кулінарної продукції.
- 1.2. Технологічні принципи виробництва продукції харчування.
- 1.3. Технологія універсальних напівфабрикатів різного ступеня готовності.
- 1.4. Технологія соусів. Соуси на основі бульйону, молока і молочних продуктів. Соуси яєчно-масляні та на рослинній основі.
- 1.5. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із продуктів рослинного походження:
 - 1.5.1. Технологія напівфабрикатів страв та кулінарних виробів із овочів, плодів і грибів.
 - 1.5.2. Технологія напівфабрикатів страв та кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їх переробки.
 - 1.5.3. Технологія напівфабрикатів страв та кулінарних виробів з борошна.
- 1.6. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із продуктів тваринного походження:
 - 1.6.1. Технологія напівфабрикатів страв та кулінарних виробів із кисломолочного сиру та інших молочних продуктів.

- 1.6.2. Технологія напівфабрикатів страв та кулінарних виробів із яєць і яйцепродуктів.
- 1.6.3. Технологія напівфабрикатів страв та кулінарних виробів із м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин.
- 1.6.4. Технологія напівфабрикатів страв та кулінарних виробів сільськогосподарської птиці, пернатої дичини та кроля.
- 1.6.5. Технологія напівфабрикатів страв та кулінарних виробів із риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини.
- 1.7. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із продуктів тваринного та рослинного походження:
 - 1.7.1. Технологія супів.
 - 1.7.2. Технологія холодних страв та закусок.
 - 1.7.3. Технологія десертів.
 - 1.7.4. Технологія напоїв.
- 1.8. Технологія борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів.
- 1.9. Характеристика охолодженої і швидкозамороженої кулінарної продукції.
- 1.10. Методи контролю якості продукції ресторанного господарства.
- 1.11. Устаткування закладів ресторанного господарства

2. ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ТА БІОЛОГІЧНІ ОСНОВИ ОБРОБКИ СИРОВИНИ ТА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

- 2.1. Механічна обробка сировини, її вплив на склад та властивості продуктів.
- 2.2. Теоретичні основи технологій тривалого зберігання харчових продуктів
- 2.3. Види теплової обробки.
- 2.4. Вплив термічної обробки на властивості продуктів.
- 2.5. Кріооброблення харчових продуктів.
- 2.6. Основні технологічні принципи хімічної обробки сировини та продуктів.
- 2.7. Фізичні методи оброблення сировини та продуктів.
- 2.8. Застосування ферментів та мікроорганізмів у харчових виробництвах.

3. ТЕХНОЛОГІЯ БРОДИЛЬНИХ ВИРОБНИЦТВ

- 3.1. Сировина, основні та допоміжні матеріали бродильних виробництв.
- 3.2. Технологія солоду.
- 3.3. Технологія пива.
- 3.4. Технологія спирту.
- 3.5. Технологія горілок та лікєро-горілочаних напоїв.
- 3.6. Технологія вина.

- 3.7. Технологія коньяку.
- 4. ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСА, М'ЯСОПРОДУКТІВ ТА РИБИ
 - 4.1. Сировинна база м'ясної промисловості.
 - 4.2. Забій і первинна переробка сировини.
 - 4.3. Виробництво ковбасних виробів.
 - 4.4. Виробництво м'ясних консервів.
 - 4.5. Характеристика рибної сировини.
 - 4.6. Зберігання, транспортування рибної продукції
 - 4.7. Основні технології переробки рибної сировини
- 5. ТЕХНОЛОГІЯ КОНСЕРВУВАННЯ
 - 5.1. Класифікація овочевих і плодових консервів.
 - 5.2. Овочеві натуральні консерви і маринади.
 - 5.3. Овочеві закусочні консерви.
 - 5.4. Овочеві обідні консерви.
 - 5.5. Концентровані томатопродукти і соуси.
 - 5.6. Овочеві соки і напої.
 - 5.7. Консервовані компоти і натуральні плоди, фруктові маринади.
 - 5.8. Консервовані фруктові і ягідні соки, напої, екстракти, сиропи.
 - 5.9. Консерви фруктові концентровані.
 - 5.10. Консерви для дитячого та дієтичного харчування.
- 6. ТЕХНОЛОГІЯ МОЛОКА ТА МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ
 - 6.1. Технологія питного молока, вершків і напоїв.
 - 6.2. Технологія рідких кисломолочних продуктів.
 - 6.3. Технологія сметани та сиру кисломолочного.
 - 6.4. Технологія сиру та вершкового масла.
 - 6.5. Загальна технологія молочних консервів.
- 7. ТЕХНОЛОГІЯ ЖИРІВ ТА ЖИРОЗАМІННИКІВ
 - 7.1. Виробництво тваринного жиру.
 - 7.2. Виробництво олії.
 - 7.3. Технологія жирозамінників.
 - 7.4. Технологія виробництва емульгаторів, гліцерину та жирних кислот.
- 8. ТЕХНОЛОГІЯ ЦУКРОВОГО ВИРОБНИЦТВА
 - 8.1. Характеристика властивостей цукровмісної сировини
 - 8.2. Загальна характеристика цукрового виробництва
 - 8.3. Технологія виробництва цукру-піску із цукрових буряків
 - 8.4. Принципова технологічна схема виробництва цукру-рафінаду.

9. ТЕХНОЛОГІЯ ЗБЕРІГАННЯ І ПЕРЕРОБКИ ЗЕРНА

- 9.1. Хімічний склад та харчова цінність зерна і продуктів переробки.
- 9.2. Теоретичні основи зберігання зерна.
- 9.3. Фізичні і фізіологічні властивості зернових мас. Самозігрівання зернових мас.
- 9.4. Сушіння зернових мас, основи прийому.
- 9.5. Основи борошномельного виробництва.
- 9.6. Основи круп'яного виробництва.
- 9.7. Основи виробництва комбікормів.

10. ТЕХНОЛОГІЯ ХЛІБА, МАКАРОННИХ, КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ ТА ХАРЧОКОНЦЕНТРАТІВ

- 10.1 Виробництво хлібобулочних виробів.
- 10.2 Способи приготування тіста.
- 10.3 Приготування макаронного тіста та виробів.
- 10.4 Сировина для виробництва кондитерської промисловості і її характеристика.
- 10.5 Технологія виробництва цукерок, шоколаду, карамелі, мармеладно-пастильних виробів.
- 10.6 Технологія виробництва харчових концентратів.
- 10.7 Технологія виробництва сухих сніданків.
- 10.8 Технологія кави та замінників кави.

ПРИКЛАД ТЕСТОВИХ ЗАВДАНЬ

1. Напівфабрикати – це...:

- А. продукти, які пройшли одну або кілька стадій кулінарної обробки, але ще не доведені до кулінарної готовності і призначені для подальшої обробки та приготування страв і кулінарних виробів
- Б. продукти, які пройшли всі стадії кулінарної обробки, доведені до кулінарної готовності
- В. продукти харчування, які надходять на підприємство і призначені для виробництва кулінарної продукції
- Г. харчовий продукт або поєднання продуктів, які доведені до кулінарної готовності, але потребують незначної додаткової обробки (розігрівання, порціонування, оформлення)

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ, СТРУКТУРА ОЦІНКИ І ПОРЯДОК ОЦІНЮВАННЯ ПІДГОТОВЛЕНOSTІ ВСТУПНИКІВ

Фаховий іспит проходить у формі тестового контролю знань. Загальна кількість тестових завдань становить 300, з яких вступнику за допомогою інформаційної системи дистанційної освіти Moodle задається 50. Кожне завдання містить чотири варіанти відповідей, серед яких лише одна правильна. Оцінювання відповідей здійснюється алгоритмом програми Moodle згідно структури оцінки (табл. 1). Кожна правильна відповідь оцінюється у 2 бали. Результати фахового іспиту оцінюються за шкалою від 100 до 200 балів. В конкурсі беруть участь вступники, які за результатами фахового іспиту отримали 100 і більше балів.

Для проведення фахового іспиту норма часу встановлюється не більше 1 астрономічної години.

Структура оцінки

Кількість вірних відповідей з 50 питань	Оцінка за шкалою 100–200 балів	Кількість вірних відповідей з 50 питань	Оцінка за шкалою 100–200 балів
1	102	26	152
2	104	27	154
3	106	28	156
4	108	29	158
5	110	30	160
6	112	31	162
7	114	32	164
8	116	33	166
9	118	34	168
10	120	35	170
11	122	36	172
12	124	37	174
13	126	38	176
14	128	39	178
15	130	40	180
16	132	41	182
17	134	42	184
18	136	43	186
19	138	44	188
20	140	45	190
21	142	46	192
22	144	47	194
23	146	48	196
24	148	49	198
25	150	50	200

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Баль-Прилипко Л.В. Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса: підруч. К.: КВІЦ, 2010. 468 с.
2. Бухкало С. І. Загальна технологія харчової промисловості у прикладах і задачах (тестові завдання): підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2014. 413 с.
3. Валуйко Г.Г., Домарецький В.А., Загоруйко В.О. Технологія вина: Підручник для студентів вищих навчальних закладів. К.: Центр навчальної літератури, 2003. 592 с.
4. Власенко В.В., Машкін М.І., Бігун П.П. Технологія виробництва і переробки молока та молочних продуктів. Вінниця: ГПАНІС, 2000. 306 с.
5. Домарецький В. А. Технологія харчових продуктів: підручник. Київ: Асканія, 2011. 736 с.
6. Домарецький В.А. Технологія солоду і пива: підручник для студентів вищих навчальних закладів. К.: ІНКІОС, 2004. 426с.
7. Домарецький В.А., Остапчук М.В., Українець А.І. Технологія харчових продуктів. К.: НУХТ, 2003. 572с.
8. Доценко В.Ф., Губеня В.О. Устаткування закладів ресторанного господарства: підруч. К.: Кондор-Видавництво, 2016. 636 с.
9. Дробот В. І. Технологія хлібопекарського виробництва. К.: Логос, 2002. 365 с.
10. Жемела Г. П., Шемавн'юв В. І., Олексюк О. М. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва: підручник. Полтава: Тера, 2003. 419 с.
11. Загальні технології харчових виробництв: підручник / В. А. Домарецький та ін. Київ: Університет харчових технологій, 2019. 814 с.
12. Захарчук В. Г., Кунділовська Т. А., Гайдукович Г. Є. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник. Одеса: ОНЕУ, Атлант ВОІ СОІУ, 2016 р. 479 с.
13. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: для підприємств громад. харчування всіх форм власності / О. М. Шалимінов, Т. П. Дятченко, Л. О. Кравченко та ін. К.: А.С.К., 2000. 848 с.
14. Коршунова Г.Ф., Слащева А. В. Солодкі страви і десерти: навч. посіб. Донецьк: ДонНУЕТ, 2013. 282 с.
15. Л.Я.Супи. Технологічні аспекти виробництва і реалізації: навч. посіб. Донецьк: ДонНУЕТ, 2010. 200 с.
16. Литовченко О.М., Токар А.Ю. Виноробство із плодів та ягід: Підручник для студентів вищих навчальних закладів / За ред. д-ра техн. наук., проф. О.М. Литовченка. Умань: УВПП, 2007. 430с.
17. Маринченко В.О. Технологія спирту. Київ: НУХТ, 2003. 496 с.

18. Мелетьєв А.Є. Технологія солоду, пива та безалкогольних напоїв. 2-ге вид., доп. Київ: НУХТ, 2007. 256 с.
19. Михайлов В.М., Радченко Л.О., Новікова О.В., Льовшина Л.Д., М'ячиков О.В., Терещенко Л.В. Технологія приготування їжі: Українська кухня: навчальний посібник. Х.: Світ книг, 2012. 537 с.
20. Осейко М.І. Технологія рослинних олій: підручник. К.: ВВ Варта, 2006. 280 с.
21. Ощипок І. М. Кухні народів світу: навч. посібник. Львів: Магнолія, 2017. 248 с.
22. Ростовський В.С. Теоретичні основи технології громадського харчування. Загальна частина: навч. посібник. К.: Кондор, 2016. 200 с.
23. Скорченко Т.А., Поліщук Г.Є., Грек О.В., Кочубей О.В. Технологія незбираномолочних продуктів: навчальний посібник. Вінниця: Нова книга, 2005. 264 с.
24. Сучасні технології та обладнання буряко-цукрового виробництва /В. О. Штангеев та ін. Київ: Цукор України, 2003. 352 с.
25. Технології консервування плодів та овочів: підручник. / за заг. ред. А.Ю. Токар. Умань, ВПЦ «Візаві», 2015. 568 с.
26. Технологія продукції в закладах ресторанного господарства: підруч. / С. В. Іванов, В. А. Домарецький, В. Ф. Доценко та ін.; за ред. С. В. Іванова. К.: НУХТ, 2013. 430 с.
27. Осокіна Н.М., Герасимчук О.П., Матвієнко Н.П. Технологія зберігання і переробки зерна: навч. посіб. К.: ННЦ «ІАЕ», 2012. 312 с.
28. Технологія продукції закладів ресторанного господарства: навч. посіб. Л. М. Крайнюк, О. А. Гринченко, М. Б. Колеснікова та ін. Харків: ХДУХТ, 2012. 320 с.
29. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник / В. Доценко, В. Губеня, О. Кирпиченкова, В. Кочерга. К.: Кондор, 2019. 292 с.
30. Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посіб. для студ. ВНЗ: в 2 ч. Ч.1. М. І. Пересічний, А. А. Мазаракі, П. О. Карпенко та ін.; за ред. М. І. Пересічного. К.: КНТЕУ, 2013. 752 с.
31. Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посіб. для студ. ВНЗ: в 2 ч. Ч. 2. М. І. Пересічний, А. А. Мазаракі, П. О. Карпенко та ін.; за ред. М. І. Пересічного. К.: Київ. нац. торг.-екон.ун-т, 2014. 716 с.
32. Технологія продукції ресторанного господарства: підручник / А. Д. Салавеліс, С. Л. Колесніченко, Ю. О. Козонова, С. О. Поплавська. Одеса: Освіта України, 2017. 312 с.
33. Фізико-хімічні методи обробки сировини і харчових продуктів: підруч. для студ. ВНЗ / Соколенко А.І., Піддубний В.А., Гіджеліцький В.М. та ін. К.: Кондор-Видавництво, 2015. 324 с.

34. Флауменбаум Б.Л., Безусов А.Т., Сторожук В.М., Хомич Г.П. Фізико-хімічні і біологічні основи консервного виробництва. Одеса, 2006. 400 с.
35. Якість та облік зерна за приймання, оброблення і зберігання: навч. посіб. / Н. М. Осокіна та ін. К.: ТОВ «ТРОПЕА», 2021. 456 с.: іл.
36. Янчева М.О., Пешук Л.В., Дроменко О.Б. Фізико-хімічні та біохімічні основи технології м'яса і м'ясопродуктів: навч. посіб. К.: ЦУЛ, 2009. 303 с.