

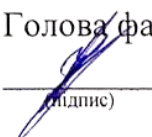
**МОН УКРАЇНИ  
УМАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
(УНУ)**

**ЗАТВЕРДЖУЮ**  
Голова приймальної комісії УНУ  
Олена ЯРОШИНСЬКА  
28. 2026



**ПРОГРАМА**  
фахового іспиту для здобуття ступеня магістра на основі НРК6, НРК7  
(у тому числі іноземних громадян та осіб без громадянства) зі спеціальності  
G13 «Харчові технології» освітньої програми «Технології харчування»

Голова фахової атестаційної комісії  
Катерина КОСТЕЦЬКА  
(Власне ім'я ПРІЗВИЩЕ)



Умань – 2026

Укладачі: к. с.-г. н., доцент Костецька К. В.; к. с.-г. н, доцент Желєзна В. В.; к. с.-г. н., доцент Герасимчук О.П.; к. с.-г. н., доцент Калайда К. В. (*гарант освітньої програми*)

Схвалено науково-методичною комісією факультету інженерних технологій та професійної освіти (протокол №5 від 28 квітня 2026 р.).

Схвалено вченою радою факультету інженерних технологій та професійної освіти (протокол №7 від 28 квітня 2026 р.).

## ЗМІСТ

<b>ВСТУП</b>	4
<b>ХАРАКТЕРИСТИКА ЗМІСТУ ПРОГРАМИ, ДИСЦИПЛІНИ, ЇХНІ ТЕМИ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ФАХОВИЙ ІСПИТ</b>	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	6
10. Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів	7
<b>ПРИКЛАД ТЕСТОВИХ ЗАВДАНЬ</b>	7
<b>КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ, СТРУКТУРА ОЦІНКИ І ПОРЯДОК ОЦІНЮВАННЯ ПІДГОТОВЛЕНОСТІ ВСТУПНИКІВ</b>	7
<b>СТРУКТУРА ОЦІНКИ</b>	8
<b>СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ</b>	9
<b>ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ</b>	11

## **ВСТУП**

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

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 яечно-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-горілчаних 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 заміників 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 140. Кожне завдання містить чотири варіанти відповідей, серед яких лише одна правильна.

Оцінювання відповідей здійснюється алгоритмом програми Moodle згідно структури оцінки (табл. 1). 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 вступного фахового іспиту норма часу встановлюється не більше 1 астрономічної години.

*Таблиця 1*

### СТРУКТУРА ОЦІНКИ

Кількість вірних відповідей	Оцінка за шкалою 100–200 балів	Кількість вірних відповідей	Оцінка за шкалою 100–200 балів	Кількість вірних відповідей	Оцінка за шкалою 100–200 балів
35	100	71	148	107	183,5
36	101	72	149	108	184
37	102	73	150	109	184,5
38	103	74	151	110	185
39	104	75	152	111	185,5
40	105	76	153	112	186
41	106	77	154	113	186,5
42	107	78	155	114	187
43	108	79	156	115	187,5
44	109	80	157	116	188
45	110	81	158	117	188,5
46	111	82	159	118	189
47	112	83	160	119	189,5
48	113,5	84	161	120	190
49	115	85	162	121	190,5
50	116,5	86	163	122	191
51	118	87	164	123	191,5
52	119,5	88	165	124	192
53	121	89	166	125	192,5
54	122,5	90	167	126	193
55	124	91	168	127	193,5
56	125,5	92	169	128	194
57	127	93	170	129	194,5
58	128,5	94	171	130	195
59	130	95	172	131	195,5
60	131,5	96	173	132	196
61	133	97	174	133	196,5
62	134,5	98	175	134	197
63	136	99	176	135	197,5
64	137,5	100	177	136	198
65	139	101	178	137	198,5
66	140,5	102	179	138	199
67	142	103	180	139	199,5
68	143,5	104	181	140	200
69	145	105	182		
70	146,5	106	183		

## СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Баль-Прилипка Л.В. Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса: підруч. К.: КВЦ, 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 СОГУ, 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: УВПІ, 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. Харламова О., Яроцька О. Товарознавство сировини галузі (II частина): навчальний посібник. К.: Науково-методичний центр ВФПО, 2026. 248 с.
36. Якість та облік зерна за приймання, оброблення і зберігання: навч. посіб. / Н. М. Осокіна та ін. К.: ТОВ «ТРОПЕА», 2021. 456 с.: іл.
37. 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.

## ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

- Репозитарій Уманського НУ
- [Науково-технічна бібліотека Одеської національної академії харчових технологій](#)
- [Репозитарій НУХТ](#)
- [Репозитарій Харківського державного університету харчування та торгівлі](#)
- [Спеціалізована БД "Винаходи \(корисні моделі\) в Україні"](#)
- [twirpx](#)
- [studfile](#)