

МОН УКРАЇНИ
УМАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ САДІВНИЦТВА
(УНУС)

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Голова приймальної комісії УНУС
Олена НЕПОЧАТЕНКО
« 12 » хв. липня 2022 р.

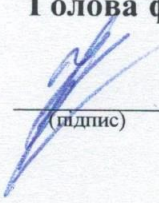


ПРОГРАМА

фахового вступного випробування для здобуття ступеня вищої освіти
«магістр» зі спеціальності 181 «Харчові технології»
освітньо-професійної програми «Технології харчування»

Голова фахової атестаційної комісії

Катерина КОСТЕЦЬКА


(підпис)

Укладачі: к.с.-г. н., доцент Костецька К. В., д.т.н., професор Заморська І. Л. (гарант освітньої програми), к.т.н., доцент Новіков В. В., к.с.-г.н., доцент Желєзна В. В.

Схвалено науково-методичною комісією інженерно-технологічного факультету
(протокол № 4 від 5 квітня 2022 р.).

Схвалено вченою радою інженерно-технологічного факультету
(протокол № 7 від 07 квітня 2022 р.).

ЗМІСТ

Вступ	4
1. Характеристика змісту програми, дисципліни, їхні теми, що виносяться на фахове випробування	4
1.1. Технологія продукції ресторанного господарства	4
1.2. Фізико-хімічні та біологічні основи обробки сировини	5
1.3. Технологія бродильних виробництв	5
1.4. Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби	6
1.5. Технологія консервування	6
1.6. Технологія молока та молочних продуктів	6
1.7. Технологія жирів та жирозамінників	6
1.8. Технологія цукрового виробництва	6
1.9. Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчо концентратів	7
1.10. Технологія зберігання і переробки зерна	7
2. Приклад тестових завдань	7
3. Критерії оцінювання, структура оцінки і порядок оцінювання підготовленості вступників	7
4. Список рекомендованої літератури	

ВСТУП

Програма вступного фахового випробування передбачає перевірку здатності до опанування навчальної програми освітнього ступеня «магістр» за спеціальністю 181 «Харчові технології» на основі здобутих раніше компетентностей.

Вступне фахове випробування проводиться на комп'ютерах 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. Кожна правильна відповідь оцінюється у 4 бали. Результати фахового вступного випробування оцінюються за шкалою від 100 до 200 балів. Особи, які набрали менше, ніж 100 балів, позбавляються права участі в наступному вступному випробуванні та в конкурсі.

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

1. ХАРАКТЕРИСТИКА ЗМІСТУ ПРОГРАМИ, ДИСЦИПЛІНИ, ЇХ ТЕМИ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ДОДАТКОВЕ ФАХОВЕ ВСТУПНЕ ВИПРОБУВАННЯ

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.

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

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. Кожна правильна відповідь оцінюється у 4 бали. Результати фахового вступного випробування оцінюються за шкалою від 100 до 200 балів. В конкурсі беруть участь вступники, які за результатами фахового випробування отримали 100 і більше балів.

Для проведення додаткового фахового вступного випробування норма часу встановлюється не більше однієї астрономічної години.

Особи, які набрали менше, ніж 100 балів, позбавляються права участі в наступному вступному випробуванні та в конкурсі.

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
0	Не склав	25	100
1		26	104
2		27	108
3		28	112
4		29	116
5		30	120
6		31	124
7		32	128
8		33	132
9		34	136
10		35	140
11		36	144
12		37	148
13		38	152
14		39	156
15		40	160
16		41	164
17		42	168
18		43	172
19		44	176
20		45	180
21		46	184
22		47	188
23		48	192
24		49	196
		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. Винникова Л.Г. Технология мяса и мясных продуктов: учеб. К.: Инокс, 2006. 599 с.
5. Власенко В.В., Машкін М.І., Бігун П.П. Технологія виробництва і переробки молока та молочних продуктів. Вінниця: ГІПАНІС, 2000. 306 с.
6. Домарецький В. А. Технологія харчових продуктів: підручник. Київ : Асканія, 2011. 736 с.
7. Домарецький В.А. Технологія солоду і пива: підручник для студентів вищих навчальних закладів. К.: ІНКІОС, 2004. 426с.
8. Домарецький В.А., Остапчук М.В., Українець А.І. Технологія харчових продуктів. К.: НУХТ, 2003. 572с.
9. Доценко В.Ф., Губеня В.О. Устаткування закладів ресторанного господарства: підруч. К.: Кондор-Видавництво, 2016. 636 с.
10. Дробот В. І. Технологія хлібопекарського виробництва. К.: Логос, 2002. 365 с.
11. Жемела Г. П., Шемавн'ов В. І., Олексюк О. М. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва: підручник. Полтава: Тера, 2003. 419 с.
12. Загальні технології харчових виробництв : підручник / В. А. Домарецький та ін. Київ: Університет харчових технологій, 2019. 814 с.
13. Захарчук В. Г., Кунділовська Т. А., Гайдукович Г. Є. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник. Одеса: ОНЕУ, Атлант ВОІ СОІУ, 2016 р. 479 с.
14. 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.
15. Коршунова Г.Ф., Слащева А. В. Солодкі страви і десерти: навч. посіб. Донецьк: ДонНУЕТ, 2013. 282 с.
16. Коршунова Г.Ф., Слащева А. В. Технология соусов: уч. пособ. Донецк: ДонНУЭТ, 2014. 107 с.
17. Коршунова Г.Ф., Семенова Л.Я. Супи. Технологічні аспекти виробництва і реалізації: навч. посіб. Донецьк: ДонНУЕТ, 2010. 200 с.

18. Клещев Н.Ф., Бенько М.П. Общая промышленная биотехнология: Технология бродильных производств: учеб. пособие. Харьков: НТУ «ХПИ», 2017. 200 с.
19. 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.
20. Маринченко В.О. Технологія спирту. Київ: НУХТ, 2003. 496 с.
21. Мелетьев А.Є. Технологія солоду, пива та безалкогольних напоїв. 2-ге вид., доп. Київ: НУХТ, 2007. 256 с.
22. 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.
23. Осейко М.І. Технологія рослинних олій: підручник. К.: ВВ Варта, 2006. 280 с.
24. Ощипок І. М. Кухні народів світу: навч. посібник. Львів: Магнолія, 2017. 248с.
25. Ростовський В.С. Теоретичні основи технології громадського харчування. Загальна частина: навч. посібник. К.: Кондор, 2016. 200 с.
26. Скорченко Т.А., Поліщук Г.Є., Грек О.В., Кочубей О.В. Технологія незбираномолочних продуктів: навчальний посібник. Вінниця: Нова книга, 2005. 264 с.
27. Сучасні технології та обладнання бурякоцукрового виробництва /В. О. Штангеев та ін. Київ: Цукор України, 2003. 352 с.
28. Твердохлеб Г.В., Сажинов Г.Ю., Раманаускас Р.И. Технология молока и молочных продуктов. ДеЛипринт, 2006. 616 с.
29. Технология переработки жиров / под ред. Н.С. Арутюняна. М.: Пищепромиздат, 1999. 452 с.
30. Технології консервування плодів та овочів: підручник. / за заг. ред. А.Ю. Токар. Умань, ВПЦ «Візаві», 2015. 568 с.
31. 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.
32. Осокіна Н.М., Герасимчук О.П., Матвієнко Н.П. Технологія зберігання і переробки зерна: навч. посіб. К.: ННЦ «ІАЕ», 2012. 312 с.
33. Технологія продукції закладів ресторанного господарства : навч. посіб. Л. М. Крайнюк, О. А. Гринченко, М. Б. Колеснікова та ін. Харків: ХДУХТ, 2012. 320 с.
34. Технологія продукції ресторанного господарства : навчальний посібник. / В. Доценко, В. Губеня, О. Кирпиченкова, В. Кочерга. К.: Кондор, 2019. 292 с.
35. 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.

36. 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.
37. Технологія продукції ресторанного господарства: підручник / А. Д. Салавеліс, С. Л. Колесніченко, Ю. О. Козонова, С. О. Поплавська. Одеса: Освіта України, 2017. 312 с.
38. 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.
39. Флауменбаум Б.Л., Безусов А.Т., Сторожук В.М., Хомич Г.П. Фізико-хімічні і біологічні основи консервного виробництва. Одеса, 2006. 400 с.
40. 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.