

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПЛКИ  
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»

Приймальна комісія

ЗАТВЕРДЖУЮ

Ректор університету

д.і.н., професор \_\_\_\_\_ О.О. Нестуля

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2019 р.

**ПРОГРАМА**  
**фахових випробувань**

для вступу на навчання

за ступенем «Магістр»

Спеціальність 181 "Харчові технології"

Освітня програма «Технології в ресторанному господарстві»

**Рекомендовано до затвердження**

на засіданні приймальної комісії

протокол № \_\_\_\_\_ від \_\_\_\_\_

Відповідальний секретар

приймальної комісії

\_\_\_\_\_ О.С. Куцевол

**Упорядники:** Хомич Г.П., д.т.н., зав. кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства;  
Олійник Н.В., к.т.н., доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

**Рецензенти:** Манжос О.Ф., д.б.н., професор кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства.  
Рогова А.Л., к.е.н., доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства;

Розглянуто на засіданні кафедри  
технологій харчових виробництв і  
ресторанного господарства  
22.02.2019 р. протокол № 7

Зав. кафедри \_\_\_\_\_ Г.П. Хомич

## **Зміст**

1. Пояснювальна записка.....
2. Перелік питань, що виносяться на вступне випробування...
3. Критерії оцінювання.....
4. Список рекомендованої літератури.....

### Пояснювальна записка

Освітньо-професійною програмою підготовки магістрів спеціальності 181 «Харчові технології» освітньої програми «Технології в ресторанному господарстві» передбачається екзамен для випускників освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр» з галузі знань 18 «Виробництво та технології» при вступі на навчання за ступенем «Магістр».

Перелік питань для підготовки до фахових вступних випробувань базується на навчальному матеріалі спеціальних дисциплін, що вивчались за освітньо-кваліфікаційним рівнем «Бакалавр».

**Мета фахових вступних випробувань** полягає у визначенні рівня підготовленості вступників, які бажають навчатись у Полтавському університеті економіки і торгівлі 181 «Харчові технології» освітньою програмою «Технології в ресторанному господарстві».

**Вимоги до здібностей і підготовленості абітурієнтів.** Для успішного засвоєння освітньої програми ступеню магістра абітурієнти повинні мати базову вищу освіту та знання з навчальних дисциплін циклу професійної та практичної підготовки.

**Характеристика змісту програми.** Програма фахових вступних випробувань базується на освітній програмі підготовки бакалавра з галузі знань 18 «Виробництво та технології» та передбачає визначення рівня теоретичних знань студентів та їх відповідність до вимог ступеня «Магістр».

Порядок проведення фахових вступних випробувань визначається Положенням про приймальну комісію ПУЕТ та Положенням про предметні екзаменаційні та фахові атестаційні комісії з проведення вступних випробувань.

## ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ВСТУПНЕ ВИПРОБУВАННЯ

### Технологія галузі

1. Способи теплового оброблення м'яса, переваги та недоліки.
2. Підготовка бобових до варіння. Зміни, які відбуваються з бобовими при замочуванні. Особливості варіння.
3. Соус червоний основний. Особливості приготування. Процеси, які відбуваються під час пасерування борошна і овочів.
4. Асортимент напівфабрикатів з яловичини і їх кулінарне використання.
5. Технологія котлет натуральних, ескалопів, рагу по-домашньому. Особливості приготування.
6. Повільний спосіб розморожування м'яса, його застосування. Процеси, які відбуваються в м'ясі при розморожуванні. Вкажіть величину втрат.
7. Швидкий спосіб розморожування м'яса, його застосування. Процеси, які відбуваються в м'ясі при розморожуванні. Вкажіть величину втрат.
8. Способи розморожування риби, переваги і недоліки.
9. Підготування драглеутворювачів (желатини, агару, агароїду, альгінату натрію) для желейних страв.
10. Вплив технологічних параметрів (температури, концентрації цукру, кислоти і драглеутворювачів) на формування структури готових желейних страв.
11. Загусники, що використовують для приготування соусів. Технологічні вимоги до них.
12. Порядок розробки проекту рецептур на кулінарну продукцію: загальні підходи, етапи розробки, розрахунок орієнтовних значень.
13. Порядок розробки та затвердження карток на фірмові страви.
14. Багатошарові коктейлі: асортимент, сировина, особливості приготування, вимоги до якості.
15. Панірування м'ясних та рибних напівфабрикатів. Мета панірування та вимоги до складових сировинних компонентів.
16. Особливості приготування супів-пюре. Загусники, що використовують. вимоги, до їх якості.
17. Технологія цукрової помади. Вплив рецептурних компонентів (патоки, інвертного сиропу або лимонної кислоти) на якість оздоблювального напівфабрикату.
18. Процеси, що відбуваються у дріжджовому тісті при бродінні. Мета вистоювання виробів із дріжджового тіста.
19. Процеси, які відбуваються при замішуванні тіста. Параметри, що впливають на структуроутворення тіста.
20. Кондитерські вироби спеціального призначення. Сировина, що використовується у виробництві цих виробів.

21. Використання ягідних порошоків при виробництві борошняних кондитерських виробів пониженої калорійності.
22. Стадії приготування тіста. Причини черствіння виробів із дріжджового тіста та способи його запобігання.
23. Технології страв з кнелної маси. Процеси, які впливають на формування структури готового продукту.
24. Процеси, що обумовлюють пом'якшення овочів при тепловому обробленні.
25. Технологічні властивості овочів, що враховуються при їх використанні для варіння, смаження, тушкування.
26. Способи маринування м'яса. Процеси, що відбуваються у м'ясі при маринуванні.

### **Теоретичні основи технології харчових виробництв**

1. Білки харчових продуктів, їх зміни при технологічному обробленні.
2. Фактори, що впливають на швидкість переходу протопектину в розчинний пектин при технологічному обробленні продуктів рослинного походження.
3. Набухання і клейстеризація крохмалю: вплив цього процесу на технологічні властивості продуктів, що містять крохмаль.
4. Вітамін А, каротин: властивості, значення для організму людини. Вплив технологічного оброблення на вміст каротину і вітаміну А у харчових продуктах.
5. Вітамін С: властивості, значення для організму людини. Вплив технологічного оброблення на вміст вітаміну С у харчових продуктах.
6. Способи підвищення С-вітамінної активності готової продукції на підприємствах харчової промисловості.
7. Вітаміни групи В: властивості, значення для організму людини. Вплив технологічного оброблення на вміст вітамінів у харчових продуктах.
8. Зміна колоїдного стану білків харчових продуктів у процесі денатурації при технологічному обробленню.
9. Вплив режиму і швидкості заморожування м'яса на хід процесу і характер структурних змін м'язової і сполучної тканин м'ясопродуктів.
10. Глибокий розпад цукрів харчових продуктів і його значення в технологічній практиці.
11. Денатурація білків: загальні уявлення, теорія денатурації, ознаки. Вплив денатурації на якість готових виробів і їх засвоєння. Постденатураційні зміни і їх вплив на харчову цінність продуктів.
12. Зміна жирів при помірному нагріві. Фактори, що впливають на характер процесу і якість готової продукції.
13. Зміни жирів під дією високих температур. Фактори, що впливають на характер процесу і якість готової продукції на харчових виробництвах.
14. Зміна кольору в результаті перетворень хлорофілу в продуктах рослинного походження.

15. Зміна кольору м'ясопродуктів у результаті перетворення міоглобіну.
16. Зміна кольору продуктів у результаті перетворення антоціанів.
17. Зміни складу води і сухих речовин при обробленні продуктів рослинного походження, характеристика процесу.
18. Інверсія (кислотний гідроліз) цукрів: характеристика процесу, його стадії, вплив різних факторів на хід процесу.
19. Карамелізація цукрів: загальна характеристика, стадії, фактори, що впливають на хід процесу.
20. Меланоїдиноутворення і його значення в практиці роботи підприємств харчової промисловості.
21. Модифіковані крохмалі, їх значення в технологічній практиці.
22. Причини утворення нових забарвлених речовин при механічному і тепловому обробленні харчових продуктів.
23. Смакові і ароматичні речовини: характеристика, властивості їх утворення при технологічному обробленні харчових продуктів.
24. Утворення нових смакових речовин при тепловому обробленні харчових продуктів.
25. Фактори, що впливають на перехід колагену в глютин при технологічному обробленні м'яса і риби.

### **Методи контролю продукції в галузі**

1. Загальні поняття органолептики. Характеристика методу бальної шкали.
2. Якість продукції, суть, основні терміни і поняття.
3. Порядок проведення органолептичної оцінки страв і кулінарних виробів.
4. Дегустації продукції. Основні види дегустацій, мета проведення, характеристика, документація, наслідки дегустацій.
5. Класифікація методів контролю якості продукції у закладах ресторанного господарства.
6. Технологічні карти на продукцію підприємств харчування. Структура показників, принцип розробки та затвердження карт, макет.
7. Колективні дегустації, види. Дегустаційні карти, їх призначення.
8. Поляриметричний метод аналізу, сутність, область застосування.
9. Спектрофотометричний метод аналізу, сутність, область застосування.
10. Класифікація і характеристика спектрофотометричних методів аналізу.
11. Сутність і класифікація потенціометричних методів аналізу.
12. Сутність хроматографічного розділення. Основні види хроматографії і їх класифікація. Застосування хроматографії для аналізу харчових продуктів.
13. Реологічні методи вимірювання. Капілярні і ротаційні віскозиметри, адгезіометри, віброметри, технологічні прилади.

### **Основи наукових досліджень і технічної творчості**

1. Роль та функції науково-технічної інформації та форми її представлення.
2. Обробка та аналіз інформації; формулювання мети та задач дослідження.
3. Назвіть і приведіть приклади загальнонаукових методів досліджень.
4. Вимоги до оформлення реферату.
5. Стадії виконання науково-дослідних розробок.
6. Накопичення наукової інформації. Поясніть, як розробити робочу гіпотезу.
7. Визначення поняття "каталог" і класифікація каталогів за призначенням, групування матеріалу за формою.
8. Правила побудови та оформлення графічних об'єктів за результатами науково-дослідної роботи.
9. Вимоги до оформлення списку використаних джерел.
10. Основні вимоги до вибору теми досліджень. Обґрунтування її актуальності.
11. Способи представлення наукової інформації. Види публікацій.
12. Вимоги до оформлення наукової статті.



### Критерії оцінювання знань

Оцінювання знань вступників проводиться за 200-бальною шкалою. При цьому використовуються такі критерії:

180-200 балів	вступник дав правильну, вичерпну відповідь на поставлене питання, продемонстрував глибокі знання понятійного апарату і літературних джерел, уміння аргументувати власне ставлення до відповідних категорій, залежностей, явищ.
160-179 балів	вступник у цілому відповів на поставлене запитання, але не зміг переконливо аргументувати власну відповідь, помилився у використанні понятійного апарату, припустив несуттєву помилку у відповіді.
140-159 балів	вступник отримує за правильну відповідь з двома-трьома суттєвими помилками.
120-139 балів	вступник дав неповну відповідь на запитання, ухилився від аргументації, показав задовільні знання літературних джерел.
100-119 балів	вступник має неповне знання програмного матеріалу, але отримані знання відповідають мінімальним критеріям оцінювання.
до 99 балів	вступник дав неправильну відповідь, показав незадовільні знання понятійного апарату і спеціальної літератури, ухилився від аргументації чи взагалі не відповів.

Екзаменаційний білет містить 3 теоретичних питання.

### Список рекомендованої літератури

1. Архіпов В.В. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства [навч. посіб.] / В. Архіпов, В. Русавська. – К. : Центр учбової літератури, 2011. – 342 с.
2. Архіпов, В.В. Ресторанна справа : Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: Навч. посібник / В.В. Архіпов, Т.В. Іванникова, А.В. Архіпова. – М. : Інкос ; К. : Центр навч. л-ри, 2007. – 382 с.
3. Методи контролю якості харчової продукції [Текст] : навч. посіб. / за ред. Л.М. Крайнюк. – Суми : Університетська книга, 2012. – 512 с.
4. Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства: [навч. посіб.] / Л. Мостова, О. Новікова. - К.: Лира-К, 2010. – 338 с.
5. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник [для вищ. навч. закл.] / За ред. Н. П'ятницької. – К. : Центр учбової літератури, 2011.– 584 с.
6. Плахотін В.Я. Теоретичні основи технологій харчових виробництв : Навч. посібник / В.Я. Плахотін, І. С. Тюрікова, Г. П. Хомич. – К. : Центр навч. л-ри, 2006. – 640 с.
7. Ромоданова В. О. Методи контролю харчових виробництв [Текст] : навч. посібник / В. О. Ромоданова. – К. : Університет "Україна", 2012. – 208 с.
8. Рубина, Е.А. Санитария и гигиена питания [Текст] : учеб. пособие / Е.А. Рубина. – М. : Изд. центр "Академия", 2005. – 288 с.
9. Теоретичні основи харчових технологій [Текст] : навч. посібник / за ред. П. П. Пивоваров. – 2-ге вид. – Х. : ХДУХТ, 2011. – 363 с.
10. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі : навч. посібник / Г.І. Шумило. – К. : Кондор, 2008. – 506 с.