

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ


Приймальна комісія

ЗАТВЕРДЖУЮ
Ректор університету
д.і.н., проф. Олександр КОЛЕКСІЙ НЕСТУЛЯ
«22» 04 2024 р.



ПРОГРАМА

фахового іспиту для вступу на навчання
за ступенем «магістр»
Спеціальність 181 Харчові технології
Освітня програма «Технології в ресторанному господарстві»

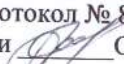
Рекомендовано до затвердження
на засіданні приймальної комісії
протокол № 3 від 22 квітня 2024 р.
Відповідальний секретар
приймальної комісії
 Олена ГОРЯЧОВА

Полтава 2024

2
Упорядники: Хомич Г.П., д.т.н., професор кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства;
Олійник Л.Б., к.т.н., доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

Рецензенти:

Капліна Т.В., д.т.н., зав. кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, професор;
Тюрікова І.С., д.т.н., професор кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства.

Розглянуто на засіданні кафедри
технологій харчових виробництв і
ресторанного господарства
27.03.2024 р. протокол № 8
В.о. зав. кафедри  О. ГОРОБЕЦЬ

Зміст

1. Пояснювальна записка.....	4
2. Перелік питань, що виносяться на вступне випробування...	5
3. Критерії оцінювання.....	8
4. Список рекомендованої літератури.....	9

Пояснювальна записка

Освітньо-професійною програмою підготовки магістрів спеціальності 181 Харчові технології освітня програма «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 ВИНОСЯТЬСЯ НА ВСТУПНЕ ВИПРОБУВАННЯ

1. Порядок розробки проекту рецептур на кулінарну продукцію: загальні підходи, етапи розробки, розрахунок орієнтовних значень.
2. Порядок розробки та затвердження карток на фірмові страви.
3. Способи теплового кулінарного оброблення продуктів (поверхневий нагрів, інфрачервоне випромінювання, струми надвисокої частоти). Параметри для різних видів сировини.
4. Асортимент і технологія супів. Вимоги до якості. Правила подачі.
5. Особливості приготування супів-пюре. Загусники, що використовують. Вимоги, до їх якості.
6. Класифікація холодних страв і закусок. Правила подачі.
7. Класифікація соусів. Напівфабрикати для їх приготування.
8. Нові напрямки в технології соусів (на основі фруктів і ягід, десертні).
9. Асортимент і технологія страв з картоплі.
10. Технологія страв із тушкованих овочів і грибів. Вимоги до якості. Правила подачі.
11. Способи розморожування м'яса. Процеси, які відбуваються в м'ясі при розморожуванні. Величина втрат.
12. Способи теплового оброблення м'яса, переваги та недоліки.
13. Асортимент напівфабрикатів з яловичини і їх кулінарне використання.
14. Способи маринування м'яса. Процеси, що відбуваються у м'ясі при маринуванні.
15. Технології страв з котлетної і кнельної маси. Процеси, які впливають на формування структури готового продукту.
16. Асортимент і технологія страв з птиці. Вимоги до якості.
17. Способи розморожування риби, переваги і недоліки.
18. Напівфабрикати з риби з кістковим і хрящовим скелетом. Вимоги до якості.
19. Асортимент і технологія солодких страв. Підготування драглеутворювачів (желатини, агару, агароїду) для желейних страв. Правила подачі.
20. Асортимент і технологія гарячих і холодних напоїв.
21. Технологія приготування дріжджового тіста. Асортимент виробів.
22. Технологія приготування пісочного тіста. Асортимент виробів.
23. Способи приготування бісквітного тіста. Параметри випікання.
24. Види оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів.
25. Технологія цукрової помади. Вплив рецептурних компонентів (патоки, інвертного сиропу або лимонної кислоти) на якість оздоблювального напівфабрикату.
26. Шляхи підвищення харчової і біологічної цінності борошняних кондитерських виробів.
27. Білки харчових продуктів, їх зміни при технологічному обробленні.

28. Денатурація білків: загальні уявлення. Вплив денатурації на якість готових виробів і їх засвоєння. Постденатураційні зміни і їх вплив на харчову цінність продуктів.

29. Зміна колоїдного стану білків харчових продуктів у процесі денатурації при технологічному обробленні.

30. Фактори, що впливають на швидкість переходу протопектину в розчинний пектин при технологічному обробленні продуктів рослинного походження.

31. Набухання і клейстеризація крохмалю: вплив цього процесу на технологічні властивості продуктів, що містять крохмаль.

32. Модифіковані крохмалі, їх значення в технологічній практиці.

33. Глибокий розпад цукрів харчових продуктів і його значення в технологічній практиці.

34. Інверсія (кислотний гідроліз) цукрів: характеристика процесу, його стадії, вплив різних факторів на хід процесу.

35. Карамелізація цукрів: загальна характеристика, стадії, фактори, що впливають на хід процесу.

36. Меланоїдиноутворення і його значення в практиці роботи підприємств харчової промисловості.

37. Зміна жирів при помірному нагріві. Фактори, що впливають на характер процесу і якість готової продукції.

38. Зміни жирів під дією високих температур. Фактори, що впливають на характер процесу і якість готової продукції на харчових виробництвах.

39. Зміна кольору в результаті перетворень хлорофілу в продуктах рослинного походження.

40. Зміна кольору м'ясопродуктів у результаті перетворення міоглобіну.

41. Зміна кольору продуктів у результаті перетворення антоціанів.

42. Зміни складу води і сухих речовин при обробленні продуктів рослинного походження, характеристика процесу.

43. Причини утворення нових забарвлених речовин при механічному і тепловому обробленні харчових продуктів.

44. Смакові і ароматичні речовини: характеристика, властивості їх утворення при технологічному обробленні харчових продуктів.

45. Утворення нових смакових речовин при тепловому обробленні харчових продуктів.

46. Фактори, що впливають на перехід колагену в глютин при технологічному обробленні м'яса і риби.

47. Процеси, що обумовлюють пом'якшення овочів при тепловому оброблянні.

48. Вплив технологічних параметрів (температури, концентрації цукру, кислоти і драглеутворювачів) на формування структури готових желейних страв.

49. Процеси, що відбуваються у дріжджовому тісті при бродінні. Мета вистоювання виробів із дріжджового тіста.

50. Процеси, які відбуваються при замішуванні тіста. Параметри, що впливають на структуроутворення тіста.

51. Вплив режиму і швидкості заморожування м'яса на хід процесу і характер структурних змін м'язової і сполучної тканин м'ясопродуктів.

52. Вітамін С: властивості, значення для організму людини. Вплив технологічного оброблення на вміст вітаміну С у харчових продуктах.

53. Якість продукції, суть, основні терміни і поняття.

54. Класифікація методів контролю якості продукції у закладах ресторанного господарства.

55. Загальні поняття органолептики. Характеристика методу балової шкали.

56. Порядок проведення органолептичної оцінки страв і кулінарних виробів.

57. Дегустації продукції. Основні види дегустацій, мета проведення, характеристика, документація, наслідки дегустацій.

58. Колективні дегустації, види. Дегустаційні карти, їх призначення.

59. Порядок відбору проб для лабораторного аналізу.

60. Методи визначення масової частки волого та сухих речовин.

61. Методи визначення білків у харчових продуктах.

62. Методи визначення цукрів у харчових продуктах.

63. Методи визначення жирів у харчових продуктах.

64. Характеристика фізико-хімічних методів оцінки якості харчових продуктів (поляриметричний, рефрактометричний, потенціометричний).

65. Сутність хроматографічного розділення. Основні види хроматографії і їх класифікація. Застосування хроматографії для аналізу харчових продуктів.

66. Роль науки в сучасному суспільстві, її зв'язок з виробництвом.

67. Вибір напрямку наукового дослідження. Критерії актуальності науково-дослідних робіт.

68. Роль та функції науково-технічної інформації та форми її представлення.

69. Обробка та аналіз інформації; формулювання мети та задач дослідження.

70. Стадії виконання науково-дослідних розробок.

71. Накопичення наукової інформації. Поясніть, як розробити робочу гіпотезу.

72. Визначення поняття "каталог" і класифікація каталогів за призначенням, групування матеріалу за формою.

73. Основні вимоги до вибору теми досліджень. Обґрунтування її актуальності.

74. Поняття експерименту. Задачі експерименту. Види експериментів: активні і пасивні.

75. Вимоги до оформлення списку використаних джерел.

76. Способи представлення наукової інформації. Види публікацій.

77. Вимоги до оформлення наукової статті.

78. Вимоги до оформлення реферату.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАТЬ

Вступне випробування передбачає виконання тестових завдань, які об'єктивно визначають рівень підготовки вступників.

Тестова перевірка знань охоплює систему базових тестових завдань закритої форми із запропонованими відповідями. Серед відповідей на тестове завдання вступнику слід обрати одну правильну. Для кожного вступника передбачається 70 тестових завдань, неправильна відповідь на тестове завдання оцінюється у 0 балів.

Особи, які отримали менше 100 балів, участі у конкурсному відборі не беруть. Оцінювання здійснюється за шкалою від 100 до 200 балів.

Таблиця переведення тестових балів фахового іспиту до шкали 100-200

Тестовий бал	Бал за шкалою 100–200	Тестовий бал	Бал за шкалою 100–200
15	100	43	156
16	102	44	158
17	104	45	160
18	106	46	162
19	108	47	164
20	110	48	166
21	112	49	168
22	114	50	170
23	116	51	172
24	118	52	174
25	120	53	176
26	122	54	178
27	124	55	180
28	126	56	182
29	128	57	184
30	130	58	186
31	132	59	188
32	134	60	190
33	136	61	191
34	138	62	192
35	140	63	193
36	142	64	194
37	144	65	195
38	146	66	196
39	148	67	197
40	150	68	198
41	152	69	199
42	154	70	200

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. Київ: ЦУЛ, 2014. 342с..
2. Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія, управління якістю продукції в сучасному ресторані. Київ: ЦУЛ, 2012. 382с.
3. Іванова О.В., Капліна Т.В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підручник. Суми: Університетська книга, 2010. 399с.
4. Методи контролю якості харчової продукції навч. посіб. За ред. Л.М. Крайнюк. Суми : Університетська книга, 2012. 512 с.
5. Мостова Л.М., Новікова О.Л. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства: Навч. посібник. Київ: Лира-К, 2012. 338 с.
6. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник. За ред. Н. П'ятницької. Київ: ЦУЛ, 2011.– 584 с.
7. Плахотін В.Я., Тюрікова І.С., Хомич Г.П. Теоретичні основи технологій харчових виробництв : Навч. посібник. Київ: ЦУЛ, 2006. 640 с.
8. Ромоданова В. О. Методи контролю харчових виробництв: навч. посібник. Київ: Університет "Україна", 2012. 208 с.
9. Теоретичні основи харчових технологій: навч. посібник. За ред. П.П. Пивоваров. Харків: ХДУХТ, 2011. 363 с.
10. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі : навч. посібник. .Київ: Кондор, 2008. 506 с.