

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДНІПРОВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ОЛЕСЯ ГОНЧАРА

ЗАТВЕРДЖУЮ

Ректор



Сергій ОКОВИТИЙ

« 18 » 2024 р.

УЗГОДЖЕНО

В.о. проректора
з науково-педагогічної роботи

Наталія ГУК

« 04 » 2024 р.

ПРОГРАМА
ФАХОВОГО ІСПИТУ

для вступу на навчання за освітнім рівнем магістра
на основі освітнього ступеня бакалавра
(освітньо-кваліфікаційного рівня спеціаліста, магістра)
за спеціальністю 181 Харчові технології
(Освітня програма – Харчові технології)



Розглянуто на засіданні вченої ради
факультету хімічного
від «25» березня 2024 р., протокол № 7

Голова вченої ради  Віктор ВАРГАЛЮК

Дніпро-2024

Укладачі програми:

1. Кондратюк Н., завідувачка кафедрою харчових технологій;
2. Фарісеєв А., доцент кафедри харчових технологій;
3. Новік Г., доцентка кафедри харчових технологій;
4. Мацук Ю., доцентка кафедри харчових технологій;

Програма ухвалена на засіданні кафедри харчових технологій
від «28» лютого 2024 р., протокол № 11

Завідувачка кафедри  (Наталія КОНДРАТЮК)
(підпис) (ім'я та прізвище)

та на засіданні науково-методичної ради факультету хімічного
від «19» березня 2024 р., протокол № 9

Голова  (Надія СТЕЦЬ)
(підпис) (ім'я та прізвище)

1. ЗАГАЛЬНА ЧАСТИНА

Фаховий іспит (ФІ) передбачає перевірку здатності вступника до опанування освітньої програми другого (магістерського) рівня вищої освіти на основі здобутих раніше компетентностей.

Результати ФІ зараховуються для конкурсного відбору осіб, які на основі ступеня бакалавра (освітньо-кваліфікаційного рівня спеціаліста, магістра) вступають на навчання для здобуття ступеня магістра.

Програма фахового іспиту для вступу на навчання за освітнім рівнем магістра за спеціальністю 181 Харчові технології (Освітня програма – Харчові технології) містить питання з таких *нормативних* навчальних дисциплін природничо-наукової та професійної підготовки бакалавра:

1. Технологія галузі №1;
2. Харчові технології №2;
3. Організація в галузі №3;
4. Устаткування в галузі №4;
5. Методи контролю продукції в галузі №5.

2. ПЕРЕЛІК ТЕМ ДИСЦИПЛІН, З ЯКИХ ОЦІНЮЄТЬСЯ ВСТУПНИК

1. Навчальна дисципліна №1 «Технологія галузі»

Тема 1. Технологічне забезпечення якості кулінарної продукції.

Технологічні закономірності виробництва продукції ресторанного господарства. Особливості процесу виробництва продукції ресторанного господарства. Якість продукції ресторанного господарства, її технологічне забезпечення на основі наукових досліджень та з урахуванням технологічних властивостей сировини.

Тема 2. Універсальна продукція ресторанного господарства.

Асортимент і класифікація універсальної продукції та шляхи її використання. Виробництво універсальної продукції ресторанного господарства. Наукове обґрунтування отримання високоякісної універсальної продукції (бульйонів, соусів).

Тема 3. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів із продуктів рослинного походження.

Характеристика технологічних властивостей вихідної сировини, вимоги до її якості. Технологічні процеси виробництва напівфабрикатів різного ступеня готовності, аналіз цих процесів. Теоретичне обґрунтування оптимальних технологічних схем із метою управління якістю напівфабрикатів. Фактори, які впливають на інтенсивність фізико-хімічних змін у напівфабрикатах із продуктів рослинного походження під час механічної і теплової обробки, керування зменшенням цих змін. Технологічні схеми

виробництва страв і кулінарних виробів із овочів, круп, бобових, макаронних та борошна. Формування структурно-механічних характеристик, харчової цінності і органолептичних показників якості готової кулінарної продукції.

Тема 4. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів із продуктів тваринного походження.

Класифікація і технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів із яєць, молочної, м'ясної сировини, птиці, кролів та пернатої дичини, риби і морепродуктів. Вплив особливостей хімічних і технологічних властивостей сировини на кулінарне використання напівфабрикатів, на вибір способів теплової обробки, якість готової кулінарної продукції. Аналіз технологічних процесів виробництва конкурентоспроможної продукції з сировини тваринного походження. Теоретичне обґрунтування оптимальних технологічних схем виробництва кулінарної продукції з метою отримання високоякісної продукції. Вимоги до якості готової кулінарної продукції із продуктів рослинного походження.

Тема 5. Технологія напівфабрикатів, страв, напоїв, кулінарних виробів із продуктів рослинного і тваринного походження.

Характеристика, класифікація асортименту і технологія супів, холодних та гарячих страв і закусок, солодких страв, напоїв. Теоретичні аспекти виробництва желюваних і збитих страв, обґрунтування вибору способів і прийомів обробки сировини. Управління технологічними процесами виробництва напівфабрикатів, страв, напоїв і кулінарних виробів із продуктів рослинного і тваринного походження з метою поліпшення якості готової продукції.

Тема 6. Охолоджені і швидкозаморожені страви.

Мета виробництва охолоджених і швидкозаморожених страв. Характеристика асортименту. Особливості технологічних процесів охолодження і заморожування, їх теоретичне обґрунтування. Технологічні схеми виробництва страв. Вимоги до якості. Умови і терміни зберігання, транспортування, реалізації.

Тема 7. Розробка меню для різних типів підприємств і контингенту споживачів.

Формування меню для різного контингенту споживачів. Технологічні вимоги до складання меню. Збалансовані раціони харчування і вибір оптимальних рішень з урахуванням сучасних систем оздоровчого та дієтичного харчування.

2. Навчальна дисципліна №2 «Харчові технології»

Тема 1. Інноваційні технології та проблеми галузей сучасної харчової промисловості.

Основні шляхи розвитку харчової промисловості в Україні. Комплексне використання сировини, мало- та безвідхідні технології переробки сільськогосподарської сировини.

Тема 2. Наукові основи технологічних процесів в харчовій промисловості. Узагальнена структурна схема технологічної лінії будь-якого харчового виробництва.

Тема 3. Характеристика структури харчових виробництв.

Історичний розвиток харчової промисловості України. Народногосподарське значення харчової промисловості. Проблеми галузей сучасної харчової промисловості. Внесок українських вчених у теорію та практику галузей харчової промисловості. Екологічна безпека на підприємствах харчової промисловості. Асортимент продукції харчової промисловості. Галузі, які виробляють харчові продукти. Класифікація виробництв залежно від виду сировини та способів її обробки.

Тема 4. Технологія зерна. Технологія круп та борошна.

Загальні відомості про виробництво. Класифікація рослинних культур за хімічним складом. Будова зерна злакових. Зерно пшениці і жита, як сировина для виробництва борошна. Асортимент зерна, що виробляється в Україні, і його якість.

Принципова технологічна схема виробництва крупів. Характеристика сировини для виробництва борошна, технологічна схема виробництва борошна. Вимоги до якості готової продукції, характеристика хлібопекарських властивостей борошна.

Тема 5. Технологія макаронних виробів. Технологія хліба та хлібобулочних виробів.

Характеристика сировини для виробництва макаронних виробів, технологічна схема виробництва макаронних виробів. Класифікація макаронних виробів.

Характеристика сировини для виробництва пшеничного і житнього хліба, технологічна схема їх виробництва. Характеристика процесів, які відбуваються на всіх стадіях виробництва пшеничного і житнього хліба, вимоги до якості готової продукції.

Тема 6. Технологія крохмалю та крохмалекпродуктів.

Характеристика сировини для виробництва картопляного і кукурудзяного крохмалю, технологічна схема виробництва. Модифікаційні крохмалі, область їх застосування. Характеристика сировини для виробництва крохмалепродуктів: крохмальної патоки, глюкози, технологічна схема їх виробництва, сфери застосування.

Тема 7. Технологія цукру і цукру-рафінаду. Технологія карамелі.

Характеристика сировини для виробництва цукру. Технологічна схема виробництва. Асортимент цукру. Вимоги до якості цукру-піску та цукру-рафінаду. Нормативні документи, що регламентують вимоги з якості. Відходи цукрового виробництва, їх переробка. Сировина, технологія карамелі.

Тема 8. Технологія борошняних кондитерських виробів.

Характеристика сировини для виробництва борошняних кондитерських виробів. Характеристика сировини для виробництва бубликових і здобних виробів, сухарів. Технологічна схема їх виробництва, асортимент.

Тема 9. Технологія цукристих кондитерських виробів.

Технологічна схема виробництва карамелі, начинок, шоколаду і какао-порошку, цукерок і цукеркових мас, халви, мармеладу і пастили. Види цукеркових мас. Характеристика сировини для виробництва цукристих кондитерських виробів, технологічна схема виробництва помадних, фруктових, горіхових, збивних, лікерних мас, їх асортимент. Формування цукерок. Класифікація шоколадних виробів. Какао-боби, як сировина для виробництва шоколаду. Принципова технологічна схема виробництва шоколадних виробів, основні стадії технологічного процесу, апаратурне оснащення, технологічні параметри та їх вплив на якість готових шоколадних виробів. Вимоги до якості та умови зберігання шоколадних виробів.

Тема 10. Технології кави та чаю.

Сировина, технологічна схема. Вимоги до якості.

Тема 11. Технологія пива та квасу.

Загальні відомості про виробництво. Характеристика пива, як напою. Сорти і типи пива. Характеристика сировини для виробництва пива, вимоги до її якості. Принципова технологічна схема виробництва пива. Нормативні документи, що регламентують вимоги з якості. Відходи виробництва пива та їх переробка для подальшого використання.

Тема 12. Технологія безалкогольних напоїв.

Класифікація і характеристика напоїв. Основна сировина, вимоги до її якості. Принципова технологічна схема виробництва хлібного квасу, характеристика основних етапів технологічного процесу. Газовані безалкогольні напої, їх види. Асортимент фруктових газованих напоїв, технологічна схема виробництва. Приготування цукрового та купажного сиропів. Способи газування та розливу безалкогольних напоїв. Класифікація, видобування, обробка та розлив мінеральних вод. Особливості виробництва та вимоги до якості сухих шипучих напоїв. Нормативні документи, що регламентують вимоги з якості даної продукції.

Тема 13. Технологія виноградних вин.

Загальні відомості про виробництво та хімічний склад основної сировини – винограду. Класифікація та склад виноградних вин. Принципова технологічна схема переробки винограду у виноматеріали. Основні стадії отримання виноматеріалів. Одержання мезги та сусла, спиртове бродіння, витримка виноматеріалів. Призначення та технологічні режими виробництва виноматеріалів. Принципова технологічна схема виробництва вин. Вимоги до якості. Умови та строки зберігання. Нормативні документи, що регламентують вимоги з якості даного виду продукції. Ігристі вина. Особливості одержання виноматеріалів для виробництва ігристих вин. Методи шампанізації. Вимоги до якості та умови зберігання. Плодово-ягідні вина. Особливості виробництва.

Тема 13. Технологія етилового спирту. Технологія лікєро-горілочаних виробів.

Характеристика сировини для виробництва етилового спирту і лікєро-горілочаних виробів, технологічні схеми.

Тема 14. Технологія хлібопекарських дріжджів.

Характеристика сировини для виробництва дріжджів. Технологічна схема виробництва дріжджів. Вимоги до якості свіжих пресованих дріжджів. Характеристика дріжджового молока і рідких дріжджів.

Тема 15. Технологічні характеристики та хімічний склад плодоовочевої сировини.

Асортимент та показники якості плодоовочевої сировини. Загальні відомості про виробництво овочевих, фруктових та закусочних консервів. Характеристика сировини для виробництва овочевих, плодово-ягідних консервів і соків, їх класифікація. Технологічна схема виробництва соків, характеристика технологічних прийомів, що використовуються для їх виробництва, методи освітлювання соків.

Тема 16. Технологія консервів для дитячого і дієтичного харчування.

Характеристика сировини для виробництва консервів для дитячого і дієтичного харчування. Класифікація та асортимент продуктів даної категорії. Технологічна схема виробництва, характеристика технологічних прийомів, що використовуються для їх виробництва.

Тема 17. Технологія жирів та олій.

Характеристика сировини для виробництва жирів та олій, технологічна схема, характеристика асортименту.

Тема 18. Технологія маргарину.

Характеристика сировини для виробництва маргарину, технологічна схема, асортимент.

Тема 19. Технологія молока і молочних продуктів.

Характеристика сировини для виробництва молока, вершків, сметани, кисломолочних продуктів, вершкового і топленого масла, технологічна схема виробництва продуктів даної категорії. Характеристика сировини для виробництва твердих, м'яких, розсільних сирів, технологічна схема їх виробництва. Характеристика сировини для виробництва морозива, технологічна схема виробництва морозива, асортимент.

Тема 20. Технологія м'ясних продуктів.

Характеристика сировини для виробництва м'ясних напівфабрикатів, м'ясних консервів, ковбасних виробів. Технологічна схема їх виробництва. Вимоги до якості.

Тема 21. Технологія риби і морепродуктів.

Характеристика сировини для виробництва солоні, пряної, маринованої і копченої риби. Технологічна схема. Характеристика готової продукції.

Тема 22. Технологія майонезу та яєчних продуктів. Характеристика сировини для виробництва майонезу, технологічна схема, асортимент.

3. Навчальна дисципліна №3 «Організація в галузі»

Тема 1. Характеристика організації процесу обслуговування та його матеріально-технічне забезпечення.

Характеристика типів закладів ресторанного господарства, приміщень та їх обладнання. Характеристика столового посуду, наборів і столової білизни.

Меню, як засіб реклами і планування роботи закладів ресторанного господарства.

Тема 2. Організація та моделювання процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

Підготування до процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Характеристика процесів подавання страв і напоїв та обслуговування гостей.

Тема 3. Характеристика методів і форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

Загальна характеристика методів і форм обслуговування. Організація обслуговування банкетів і прийомів. Особливості обслуговування прийомів за протоколом. Організація кейтерингового обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Організація дозвілля в закладах ресторанного господарства.

Тема 4. Особливості обслуговування певних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів.

Організація обслуговування в ресторанах, закладах ресторанного господарства при готелі. Організація обслуговування іноземних туристів, пасажирів на транспорті, учасників культурних, громадських та спортивних заходів. Організація харчування в торгівельних комплексах та у інших місцях масового скупчення людей. Організація обслуговування споживачів за місцем навчання та роботи.

Тема 5. Організація складського і тарного господарства.

Призначення, компонування, структура складських приміщень. Послідовність складських операцій. Санітарно-гігієнічні вимоги до складських приміщень. Організація, режими, умови зберігання продукції у складських приміщеннях. Організація тарного господарства. Призначення і класифікація тари. Вимоги до тари.

Тема 6. Структура виробництва закладів ресторанного господарства

Виробнича інфраструктура. Взаємозв'язок виробничих цехів з іншими групами приміщень. Основні вимоги до створення оптимальних умов праці. Вимоги до організації робочих місць. Організація роботи заготівельних цехів. Організація обробки овочів. Організація обробки м'ясопродуктів та риби. Організація роботи доготівельних цехів. Організація роботи гарячого цеху. Організація роботи холодного цеху. Організація роботи підсобних, допоміжних та технічних приміщень.

4. Навчальна дисципліна №4 «Устаткування в галузі»

Тема 1. Механічне устаткування підприємств харчування.

Загальні відомості про механічне устаткування закладів ресторанного господарства. Сортувально-калібрувальне устаткування сировини. Очищувальне устаткування. Мийне устаткування. Подрібнювальне устаткування. Різальне устаткування. Місильно-перемішувальне устаткування. Дозувально-формувальне і пресувальне устаткування. Універсальні кухонні

машини. Підбір, розміщення, монтаж і підключення механічного устаткування.

Тема 2. Теплове устаткування підприємств харчування.

Загальні відомості про теплове устаткування підприємств харчування. Жарильно-пекарське та варильне устаткування. Універсальні теплові апарати (плити). Водогрійне обладнання підприємств харчування. Допоміжне теплове устаткування.

Тема 3. Холодильне устаткування підприємств харчування.

Фізичні принципи отримання низьких температур. Поняття теплоти і холоду. Будова і принцип роботи компресійної холодильної машини. Торговельне холодильне устаткування.

Тема 4. Торгово-технологічне устаткування.

Немеханічне торговельне устаткування ресторанного господарства. Ваговимірвальне обладнання ресторанного господарства. Торгові автомати. Контрольно-касові апарати. Підйомно-транспортне устаткування.

5. Навчальна дисципліна №5 «Методи контролю продукції в галузі»

Тема 1. Загальна характеристика методів контролю харчових продуктів. Вступ. Хіміко-технологічний, мікробіологічний та санітарно-гігієнічний контроль виробництва харчової промисловості.

Тема 2. Нутрієнтний склад харчових продуктів. Загальні методи визначення нутрієнтів. Середня проба та її підготовка до аналізу.

Тема 3. Сенсорний аналіз для органолептичного контролю якості традиційних та нових харчових продуктів.

Тема 4. Деякі аспекти застосування фізичних та фізико-хімічних методів для аналізу харчових продуктів.

Тема 5. Методи фізико-хімічного аналізу. Методи контролю окремих складових харчових продуктів.

Тема 6. Експертиза молока та кисломолочних продуктів.

Тема 7. Експертиза бджолиного меду і визначення фальсифікацій.

Тема 8. Морфологічний і хімічний склад м'яса. Санітарна експертиза та хімічний аналіз якості м'яса та м'ясних виробів.

Тема 9. Контроль якості риби та нерибних продуктів моря.

Тема 10. Експертиза борошна та хліба.

Тема 11. Експертиза безалкогольних та алкогольних напоїв.

Тема 12. Експертиза повареної солі і розсолу.

3. ПЕРЕЛІК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

До навчальної дисципліни № 1 «Технологія галузі»

Основна

1. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення: Держспоживстандарт України. – К., 2000. – 17 с.

2. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Національний стандарт України. – Київ, Держспоживстандарт України, 2004. – 12 с.

3. Пластун А.М., Ткач В.В. Технологія приготування їжі: Практикум. – Київ: «Центр навчальної літератури», 2004. – 212 с.
4. Сирохман І.В., Задорожний І.М., Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів. – К.: Лібра, 2002. – 368 с.
5. Технологія продукції ресторанного господарства. Частина І. М.І. Пересічний, С.М. Пересічна, І.Ю. Антонюк. Опорн. консп. лекцій. – К.: КНТЕУ, 2004. – 370 с.
6. Технологія продукції ресторанного господарства. Частина ІІ. М.І. Пересічний, С.М. Пересічна, І.Ю. Антонюк. Опорн. консп. лекцій. – К.: КНТЕУ, 2004. – 182 с.
7. Харчування людини і сучасне довкілля: теорія і практика [Монографія] / М.І. Пересічний, В.Н. Корзун, М.Ф. Кравченко, О.М. Григоренко. – К.: КНТЕУ, 2003 – 526 с.
8. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі. – К.: Кондор, 2003. – 505 с.
9. Антонєць Л.І., Куба О.М., Старовойт Л.Я. Лабораторний практикум з предмета «Технологія приготування їжі» та організація виробництва. Навч. посіб. для проф.-тех. закладів освіти. – К.: «Факт», 2003. – 304 с.
10. Корягіна М.Ф., Юліна А.І., Петренко Т.Ф. Технологія продукції громадського харчування: Навч. посіб. – К.: КНТЕУ, 2002. – 132 с.
11. Косовенко М.С., Смірнова Ж.М., Старовойт Л.Я. Технологія приготування їжі: Підручник. – К.: Факт, 2003. – 360 с.

Додаткова

1. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування всіх форм власності / О. В. Шалимінов, Т. П. Дятченко, Л. О. Кравченко, А. А. Рачковський, Ю. Ф. Родіонов. – К.: А.С.К., 2000. – 848 с.
2. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств громадського харчування.
3. Збірник рецептур страв для харчування школярів.
4. Збірник рецептур страв дієтичного харчування для підприємств господарського харчування.
5. Збірник рецептур на торти, тістечка, кекси і рулети.
6. Збірник рецептур борошняних кондитерських і булочних виробів для підприємств громадського харчування.
7. Зубар Н.М. Основи фізіології і гігієни харчування. Підруч. для студ. вищ. навч. закладів. – К.: Центр учбової літератури, 2010. – 320 с.
8. Зубар Н.М., Руль Ю.В., М.К. Булгакова. Фізіологія харчування: Практикум: Навч. пос. – К.: Центр учбової літератури, 2010. – 258 с.
9. Капрельянц Л.В. Іоргачова К.Г. Функціональні продукти. – Одеса: Друк, 2003. – 333 с.
10. Мазаракі А.А., Пересічний М.І., Зубар Н.М., Кутєпова Р.Г. Кулінарне мистецтво: правила змагань. – К.: КНТЕУ, 2003. – 98 с.

11. Пересічний М.І., Кравченко М.Ф., Крапенко П.О. Технологія продуктів харчування з використанням біологічно активних добавок. Навч. посібник. – К.: КНТЕУ. – 2003.

12. Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. К.: «Фірма «ІНКОС» Центр навчальної літератури, 2007. – 382 с.

До навчальної дисципліни № 2 «Харчові технології»

Основна

1. Загальні технології харчових виробництв: підручник / А. І. Українець, М. М. Калакура, Л. Ф. Романенко та ін. К. : Університет «Україна», 2010. 814 с.

2. Перцевий Ф. В. та ін. Технологія продукції харчових виробництв: Навч. Посібник. Харків: ХДУХТ, 2006. 318 с.

3. Збожна О. М. Основи технології : навч. посібник. Тернопіль : Карт-бланш, 2002. 486 с.

4. Плахотін В. Я., Тюрікова І. С., Хомич Г. П. Теоретичні основи технологій харчових виробництв. К. : Центр навч. літ-ри, 2006. 640 с.

5. Янчева М. О., Пешук Л. В., Дроменко О. Б. Фізико-хімічні та біохімічні основи технології м'яса та м'ясопродуктів : навч. Посібник. К. : Центр учбової літератури, 2009. 304 с.

6 Домарецький В. А., Остапчук М. В., Українець А. І. Технологія харчових продуктів: Підручник / За ред. А.І. Українця. К. : НУХТ, 2003. 572 с.

8. Зберігання та переробка сільськогосподарської продукції: Підручник / О. В. Богомолів, Н. В. Верешко, О. М. Сафонова и др; Під ред. О. І. Шаповаленка, О. М. Сафонові. Харків: Еспада, 2008. 542 с.

Додаткова

1. Черевко О.І., Сафонова О.М., Богомолів О.В. Переробка сировини тваринного походження. – Харків: ХДАТОХ, 2002. – 260 с.

2. Харчові технології у прикладах і задачах: Підручник / Л.Л. Товажнянський, С.І. Бухкало, П.О. Капустенко та ін.; М-во освіти і науки України, Нац. техн. ун-т «ХПІ». – Київ: Центр учбової літератури, 2008. – 575 с.

3. Технологія вина: Підручник / Г.Г. Валуйко, В.А. Домарецький, В.О. Загоруйко. – К.: НУХТ, 2003. – 588 с.

4. Belitz H.-D. Lehrbuch der Lebensmittelchemie / Belitz H.-D., Grosch W., Schieberle P. [5 Auflage]. Berlin : Springer-Verlag, 2001. 1059 s.

5. Heiss R. Haltbarmachen von Lebensmitteln: Chemische, physikalische und mikrobiologische Grundlagen der Qualitätserhaltung: Chemische, physikalische und mikrobiologische Grundlagen der Verfahren / Heiss R., Eichner K. [4 Auflage überarb. u. erw. Aufl.]. Berlin ; Heidelberg : Springer, 2002. 595 s.

6. Klaus Lösche. Enzyme in der Lebensmitteltechnologie / Klaus Lösche. [1 Auflage]. BEHR`S Verlag, 2000. S. 354

7. Tscheuschner H.-D. Grundzüge der Lebensmitteltechnik / Tscheuschner H.-D. [3 Auflage]. BEHR'S Verlag, 2004. 754 s.
 8. Robert Ebermann. Lehrbuch Lebensmittelchemie und Ernährung / Robert Ebermann, Univ.-Prof. Ibrahim Elmadfa. [1 Auflage]. Wien ; New York : Springer-Verlag, 2007. 739 s.
 9. Schuchmann Heike P. Lebensmittelverfahrenstechnik / Heike P. Schuchmann, Harald Schuchmann. Berlin : Wiley-VCH Verlag, 2005. 385 s.
 10. Matissek R. Lebensmittelanalytik / Reinhard Matissek, Gabriele Steiner. Springer Berlin ; Heidelberg, 2006. 408 s.
 11. Horst Chmiel. Bioprozesstechnik: Einführung in die Bioverfahrenstechnik / Horst Chmiel. [2 Ausgabe]. Berlin : Elsevier, Spektrum, Akad. Verlag, 2006. 420 s.
- Hans Bisswanger. Enzymkinetik: Theorie und Methoden / Hans Bisswanger. [3 Ausgabe]. Wiley, 2000. 282 s.

До навчальної дисципліни № 3 «Організація в галузі»

Основна

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства. Навч. посібн. – К.: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. – 280 с.
2. Організація підприємств та обслуговування: підр. / С. Л. Костючик, Н. І. Мельник, В. О. Калиновський. – Камінь-Каширське: ДПТНЗ «Камінь-Каширське ВПУ», 2009.
3. ДСТУ 3862-99. Громадське харчування. Терміни та визначення: Гос. стандарт України. – К., 2000. – 17 с.
4. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Національний стандарт України. – Київ, Держспоживстандарт України, 2004. – 12 с.
5. ДСТУ 3279-95 «Стандартизація послуг. Основні положення».
6. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громад. харчування всіх форм власності / О.В.Шалимінов, Т.П. Дяченко, Л.О. Кравченко та ін. – К.: А.С.К., 2002. – 848 с.
7. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів (технологічних карт) з використанням біологічно активних добавок / Авт.-склад М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко, В.Н. Корзун та ін. – К.: КНИГА, 2004. – 428 с.
8. Закон України «Про підприємництво». Відомості Верховної Ради України із змінами та доповненнями, внесеними законами України від 21.12.1999р. № 1328-XIV.
9. Закон України «Про підприємства в Україні». Відомості Верховної Ради України від 27 березня 1991р., № 24.
10. Закон України «Про захист прав споживачів». Відомості Верховної Ради України, 1991р., № 30.

11. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (Наказ № 219 від 24.07.2002р. Міністерства економіки та політики з питань європейської інтеграції України).

12. Наказ Міністерства економіки та політики з питань Європейської інтеграції України від 03.01.2003р., № 2 «Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування».

13. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – К.: Держспоживстандарт України, 2004. – 11 с.

Додаткова

1. Назаренко І. А. Організація ресторанного господарства (Блок 1) [Текст]: навч. посібник / І.А. Назаренко, Р.П. Никифоров, Н.В. Лохман. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. – 165 с.

2. ГОСТ 30523-97 «Услуги общественного питания. Общие требования».

3. Карпенко В.Д., Рогова А.Л., Шкарлупа В.Г. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування: навчальний посібник. -К.: НМЦ Укоопосвіта, 2003. – 248 с.

4. Мазаракі А.А., Пересічний М.І., Зубар Н.М., Кутєпова Р.Г. Кулінарне мистецтво: правила змагань. – К.: КНТЕУ, 2003. – 98 с.

5. П'ятницька Н.О та інші. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручник. – К.: КНТЕУ, 2005, – 632 с.

6. Черевко О.І., Малюк Л.П., Дейниченко Г.В. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. – Харків: ПКФ «Фавор ЛТД», 2003. – 440 с.

До навчальної дисципліни № 4 «Устаткування в галузі»

Основна

1. Богомолів О.В., Гурський П.В. Курсове та дипломне проектування обладнання переробних і харчових виробництв. Харків : «Еспада», 2005.

2. Бодак М. П., Сирохман І. В. Холодильна технологія та технічні засоби її забезпечення : підручник. Центр. спілка споживчих товариств України, Львів. торг.-екон. ун-т. Львів : Вид-во Львів. торг.-екон. ун-ту, 2018. 412 с.

3. Дорохін В.О., Герман Н.В., Шеляков О.П. Теплове обладнання підприємств харчування : підручник. Полтава : РВВ ПУСКУ, 2004. 583 с.

4. Лозовський А.П., Іванов О.М. Основи холодильних технологій : навч. посіб. Суми : Університетська книга, 2015. 149 с.

5. Мазаракі А.А., Шаповал С.Л., Тарасенко І.І., Шинкаренко О.П. Торговельне обладнання: підручник ; за ред. А.А. Мазаракі. Київ : КНТУ, 2018. 320 с.

6. Обладнання підприємств переробної та харчової промисловості./ за ред. Г.С. Гулого. Вінниця : Нова книга, 2001. 576 с.

7. Пахомов П.Л., Сафонов В.В. Холодильна техніка: навч. посіб. Харків :

ХДУХТ, 2003. 224 с.

8. Рудь Ю.С. Основи конструювання машин: Підручник для студентів інженерно-технічних спеціальностей вищих навчальних закладів. 2-е вид., переробл. Кривий Ріг : Видавець ФО-П Чернявський Д.О., 2015. 492 с

9. Устаткування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. [для студ. вищих навч. закл., які навчаються за спеціальністю «Технологія харчування»] / Конвісер І.О., Бублик Г.А., Паригіна Т.Б., Григор'єв Ю.М. ; за ред. І.О. Конвісера. Київ : КНТЕУ, 2005. 358с.

10. Шаповал С.Л., Тарасенко І.І., Шинкаренко О.П. Устаткування закладів ресторанного господарства. Механічне устаткування: навч. посіб. К. : КНТЕУ, 2010. 255с.

Додаткова

1. Дейниченко Г. В., Єфімова В. А., Постнов Г. М. Обладнання підприємств харчування: довідник. Х. : ДП ред. «Світ Техніки і Технології», 2002. Ч. 1. 256 с.

2. 1. Дейниченко Г. В., Єфімова В. А., Постнов Г. М. Обладнання підприємств харчування: довідник. Х. : ДП ред. «Світ Техніки і Технології», 2003. Ч. 2. 380 с.

3. 1. Дейниченко Г. В., Єфімова В. А., Постнов Г. М. Обладнання підприємств харчування: довідник. Х. : ДП ред. «Світ Техніки і Технології», 2004. Ч. 3. 456 с.

4. Соколенко А. І. Довідник механіка харчової промисловості. К. : АртЗк, 2004.

5. Холодильна техніка та технологія харчової промисловості : традиції та інновації. Вітчизняний та світовий досвід [Електронний ресурс] : науководопоміжний бібліографічний покажчик двома мовами 1960-2020 рр. / упоряд. Т. П. Фесун ; Наук.-техн. б-ка ; НУХТ. Київ, 2020. 211 с.

6. Семенюк Д. П., Потапов В. О. Торговельне обладнання : підручник, Частина 1. Х. : ХДУХТ, 2016. 423 с.

До навчальної дисципліни № 5 «Методи контролю продукції в галузі»

Основна

1. Чмиленко Ф.О. Контроль якості харчових продуктів: Навч. посіб./Ф.О. Чмиленко, Л.П. Сидорова. – Д.: Вид-во Дніпропетр. нац. ун-ту, 2006. – 304 с.

2. Методи контролю якості харчової продукції: Навчальний посібник. О.І. Черевко, Л.М. Крайнюк, Л.О. Касілова та ін. За ред.. Л.М. Крайнюк; Харківський державний університет харчування і торгівлі, СНАУ.-Суми: Університетська книга, 2012. – 512 с.

3. Гачак Ю.Р. Опорний конспект лекцій з дисципліни «Методи контролю харчових в-в» для студентів ФХТ та Екології , Львів, 2013. – 88 с.

4. Гачак Ю.Р., Михайлицька О.Р., Турчин І.М., «Навчально-методичний посібник з курсу «Методи контролю харчових в-в». – Львів, 2013. – 142 с.

Додаткова

1. Савчук Н.Т. Технохімічний контроль продукції рослинництва: Нвчальний посібник / Н.Т. Савчук, Г.І. Подпряттов, Л.Ф. Скалецька і ін. – К.: Арістей, 2005 – 256 с.

2. Димань Т. М., Мазур Т. Г. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів : підручник. Київ : Академія, 2011. – 520 с.

3. Дубініна А. А., Овчиннікова І. Ф., Дубініна С. О., Летута Т. М., Науменко М. О. Методи визначення фальсифікації товарів : підручник. Київ : Видавничий дім «Професіонал», 2010. – 272 с.

4. Експертиза та контроль якості продуктів харчування : навч.-метод. посіб. / П. М. Гаврилін та ін. Дніпропетр. держ. аграр. ун-т, проект 159173-TEMPUS-DETEMPUS-JPCR. Дніпро, 2012. – 198 с.

5. Жуков Є.В. Методи контролю харчових виробництв. Практикум для лабораторних занять / Є.В. Жуков. – Полтава: ПКІ, 2001. – 85 с.

4. СТАНДАРТНА СТРУКТУРА ВАРІАНТУ ФІ

Кожний варіант фахового іспиту містить 50 тестових завдань, зміст яких стає відомим вступнику лише при отриманні варіанту випробування. Всі питання складені у формі обрання однієї вірної відповіді з чотирьох запропонованих, проти якої вступник має зробити відповідну позначку.

Оцінка за відповідь на кожне питання варіанту ФІ може набувати одного з двох значень:

максимального значення 2 бали у випадку вірної відповіді,
мінімального значення 0 балів у випадку невірної відповіді.

Форма завдання	Кількість одиниць у варіанті	Кількість балів за одне завдання	Максимальна кількість балів; яка може бути набрана за весь іспит
Питання на обрання вірної відповіді	50	2	50 x 2=100

– за темами навчальних дисциплін

База містить 5 дисциплін; в кожній дисципліні 4 різних блоки; обирається по два-три завдання з блоку;

всього одиниць у варіанті білету 50.

Для забезпечення оголошеної структури екзаменаційного білета і належної варіативності при його формуванні склад та об'єм бази тестових завдань повинен бути таким:

Дисципліни	Кількість блоків	Кількість завдань в одному блоці	Всього завдань з дисципліни
Дисципліна №1	4	25	100
Дисципліна №2	4	25	100
Дисципліна №3	4	25	100
Дисципліна №4	4	25	100
Дисципліна №5	4	25	100
Загальна кількість завдань			500

Структура варіанту з фахового іспиту:

	Кількість тестових завдань у варіанті	Кількість балів за тестове одне завдання	Максимальна кількість балів
Дисципліна №1	10	2	20
Дисципліна №2	10	2	20
Дисципліна №3	10	2	20
Дисципліна №4	10	2	20
Дисципліна №5	10	2	20
Всього питань на обрання вірної відповіді	50	2	50 x 2=100