

ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ЗАТВЕРДЖЕНО

Рішенням Вченої ради ХДАЕУ

від 26 березня 2026 р., протокол №11

Введено в дію наказом ректора

від 26 березня 2026 р. №11/ОД



Юрій КИРИЛОВ

ПРОГРАМА

ФАХОВОГО ВСТУПНОГО ІСПИТУ

зі спеціальності

G13 Харчові технології ОПП «Харчові технології»

для прийому на навчання для здобуття ступеня магістра на основі НРК6, НРК7

## ВСТУП

Фаховий вступний іспит для здобуття ступеня вищої освіти «Магістр» зі спеціальності G13 Харчові технології проводиться з метою визначення можливості вступників засвоювати навчальні програми підготовки магістра. Випробування здійснюється шляхом оцінки рівня професійних знань, умінь та навичок вступників з використанням загальнодержавних методів комплексної діагностики.

Фаховий вступний іспит проводиться у формі тестування, що дозволяє перевірити сформованість відповідних теоретичних знань та практичних навичок.

На фаховий вступний іспит виносяться тестові завдання з наступних дисципліни освітньо-професійної підготовки бакалаврів зі спеціальності G 13 Харчові технології:

1. Товарознавство харчових продуктів.
2. Теоретичні основи технології харчових виробництв.
3. Технологія продукції ресторанного господарства.

Тестове завдання для вступу складається з 50 запитань із комплексу фахових дисциплін. За характером формування відповідей використовуються завдання закритої та відкритої форми, на визначення правильної послідовності, встановлення відповідності та задачі в тестовій формі.

### I. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕННЯ ФАХОВОГО ВСТУПНОГО ІСПИТУ

1. Тривалість проведення фахового вступного іспиту – 60 хвилин.
2. Форма проведення фахового вступного іспиту дистанційна, за допомогою програми ZOOM, з ідентифікацією кожного здобувача.

3. Під час проведення вступних іспитів не допускається користування підручниками, навчальними посібниками та іншими матеріалами, якщо це не передбачено рішенням Приймальної комісії.

4. Під час фахового вступного іспиту використовується кулькова або гелева ручка синього кольору.

5. Оцінювання знань проводиться за результатами відповідей відповідно до визначених критеріїв.

## II. ПЕРЕЛІК ТЕМ ТА РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА З НАВЧАЛЬНИХ ДИСЦИПЛІН, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ФАХОВИЙ ВСТУПНИЙ ІСПИТ

### ЗМІСТ ДИСЦИПЛІНИ

#### «ТОВАРОЗНАВСТВО ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ»

##### Тема 1. Класифікація товарів.

Терміни, використовувані в «товарознавстві». Споживчі властивості товарів та їх класифікація. Визначення, мета, вимоги та ознаки класифікації товарів. Товарознавча класифікація товарів. Класифікація товарів, що застосовується в маркетингу. Класифікація товарів, що застосовується в міжнародній торгівлі.

##### Тема 2. Хімічний склад харчових продуктів.

Натуральні та споживчі властивості. Поняття про хімічний склад харчових продуктів. Основні органічні і неорганічні речовини, їх види, вміст у продуктах харчування, значення для організму людини. Харчова цінність, засвоєння та калорійність харчових продуктів, залежність харчової цінності від хімічного складу.

##### Тема 3. Хлібобулочні та кондитерські вироби

Хліб з пшеничного, житнього борошна та їх суміші, булочки, бубликові вироби, сухарні вироби, соломка, хлібні палички, їх споживча цінність, сировина для виробництва, класифікація, види, асортимент, відмінні ознаки. Фруктово-ягідні кондитерські вироби, карамель, какао- порошок, шоколад, цукерки, ірис, драже, печиво, пряники, вафлі, торти, тістечка, халва, східні солодоці, їх споживна цінність, сировина для виробництва, класифікація, види, асортимент, поради покупцям, терміни зберігання, маркування кондитерських виробів.

Розпізнавання видів, асортименту, пакування. Маркування кондитерських товарів, перевірка термінів зберігання товарів.

Тема 4. Яйця та яєчні товари.

Виробництво яєць в Україні та світі. Будова яєць. Хімічний склад та харчова цінність яєць. Споживна цінність, класифікація, види, асортимент, відмінні ознаки, терміни зберігання, маркування яєць.

Тема 5. Молоко і молочні гастрономічні товари

Молоко, вершки, морозиво, молочні консерви, кисломолочні продукти, сири, їх споживна цінність, значення в харчуванні людини, сировина для виробництва, класифікація, види. Розпізнавання видів молока, перевірка термінів зберігання товарів. Розпізнавання видів молочних гастрономічних товарів, перевірка термінів зберігання товарів.

Тема 6. Торгівельна характеристика м'яса та м'ясних субпродуктів

М'ясо забійних тварин, його споживна цінність, хімічний склад, тканини м'яса, класифікація, асортимент, види, відмінні ознаки, категорії вгодованості, сортовий розруб туш. М'ясні субпродукти, м'ясні напівфабрикати, біта домашня птиця, їх споживна цінність, сировина для виробництва. М'ясні гастрономічні товари, сировина для виробництва, споживна цінність, класифікація, види, відмінні ознаки, асортимент, терміни зберігання. Маркування м'ясних гастрономічних товарів. Розпізнавання видів м'яса забійних тварин, бітої домашньої птиці, м'ясних субпродуктів, напівфабрикатів.

## Тема 7. Риба та рибні товари

Риба жива, охолоджена, морожена, солена, в'ялена, копчена, баликові вироби, нерибні морепродукти, ікра рибна, рибні консерви і пресерви, їх споживна цінність, сировина для виробництва. Хімічний склад, класифікація, види, відмінні ознаки, асортимент, терміни зберігання, маркування рибних гастрономічних товарів, поради покупцям. Ознайомлення з асортиментом риби та рибних товарів, перевірка термінів зберігання цих товарів.

## Тема 8. Бакалійні товари

Споживні властивості зерна та вимоги до його якості. Споживні властивості круп і їх формування. Класифікація та асортимент крупи. Показники і норми якості крупи. Зберігання крупи. Споживні властивості борошна і їх формування. Класифікація та асортимент борошна. Зберігання борошна. Споживні властивості макаронних виробів. Класифікація та асортимент макаронних виробів.

## Тема 9. Харчові жири.

Рослинна олія, коров'яче масло, маргарин, тваринні топлени та кулінарні жири, їх споживна цінність, сировина для виробництва. Класифікація, види, відмінні ознаки, асортимент, терміни зберігання, маркування харчових жирів, поради покупцям.

## СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Льовщина Л.Д., Михайлов В.М., М'ячиков О.В. Товарознавство плодоовочевих товарів, пряно-ароматичних рослин та прянощів: навчальний посібник. К.: Ліра-К, 2015. 388 с.

2. Князь С.В., Загородній А.Г., Римар М.В. та ін. Довідник товарознавця. Продовольчі товари: навчальний посібник. Львів: Видавництво Львівської політехніки, 2016. 340 с.

3. Сирохман І.В., Лозова Т.М. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів: навчальний посібник. К.: Центр навчальної літератури, 2017. 378 с.

4. Бірта Г.О., Бургу Ю.Г. Товарознавство сировини, матеріалів і засобів виробництва. Рослин. К.: Центр навчальної літератури, 2017. 370 с.

5. Dharmawati, M.S.; Guritno, A. D.; Yuliando, H. Development of supply chain strategy of vegetable commodity using logistic cost structure analysis. *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 2020. Vol.9. №.3. P. 217-227 URL: <https://www.cabdirect.org/cabdirect/abstract/20210004153>

6. Бровко О.Г., Булгакова О.В., Кудінова О.В. Товарознавство. Продовольчі товари: навч. пос. К.: Кондор, 2015. 730 с.

7. Nurkuzhayev Z.M., Zhaylaubayeva Z.A. Production and processing efficiency of commodity fish farming products. *Bulletin of "Turan" University*. 2020 №2020(2). P. 131-135. URL: <https://vestnik.turan-edu.kz/jour/article/view/612>

8. Weremfo A., Eduafo M.K., Gyimah H.A. & Abassah-Oppong S. Monitoring the levels of biogenic amines in canned fish products marketed in Ghana. *Journal of Food Quality*, 2020. URL: <https://www.hindawi.com/journals/jfq/2020/2684235/>

9. Павлова В.А., Рижкова Г.А., Гончар Л.А., Орлова В.М., Сергєєва О.В., Кузьменко О.В. Комерційне товарознавство: Навч. пос. К.: Кондор, 2018. 286 с.

10. Нормативні акти України. URL: [www.nau.kiev.ua](http://www.nau.kiev.ua)

11. Офіційний сайт Кабінету Міністрів України. URL: [www.kmu.gov.ua](http://www.kmu.gov.ua)

12. Офіційний сайт Держспоживстандарту України. URL: [www.dssu.gov.ua](http://www.dssu.gov.ua)

## ЗМІСТ ДИСЦИПЛІНИ «ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ»

Тема 1. Технологічний процес та технологічні особливості сировини.

Поняття технологічного процесу та їх різновиди. Залежність технологічної обробки від властивостей сировини. Хімічні особливості сировини. Органічні речовини (вуглеводи, ліпіди, білки, органічні кислоти, фенольні сполуки, ферменти, вітаміни, ароматуючі речовини). Неорганічні речовини. Біологічні особливості сировини. Біофізичні методи обробки сировини.

Тема 2. Основні закономірності харчової технології.

Біоз як спосіб короткочасного зберігання сировини. Методи консервування на принципі анабіозу. Методи консервування на принципі абіозу. Дихання плодів та овочів. Аеробне та анаеробне розщеплення сахаридів. Мікроорганізми, що викликають молочнокисле, оцтовокисле та інші види бродіння. Молочнокисле бродіння. Інші види бродіння. Новітні дослідження у харчових технологіях.

Тема 3. Теоретичні основи технології довгострокового зберігання харчових продуктів.

Підготовка до зберігання харчових продуктів. Харчові продукти як об'єкти зберігання. Характеристика основних процесів, що відбуваються в харчових продуктах під час зберігання. Характеристика основних факторів, від яких залежить стійкість харчових продуктів під час зберігання. Теоретичні основи та практичні аспекти консервування харчових продуктів.

Тема 4. Технологічні процеси харчових виробництв

Попередня обробка сировини. Техніка теплової обробки сировини. Завершальна обробка сировини. Екстагування та деаерація. Види та причини браку продукції.

Тема 5. Теплофізичні основи технології харчових продуктів.

Теплофізичні властивості харчових продуктів. Вплив термічної обробки на склад та властивості харчових продуктів. Принципи обґрунтування оптимального режиму термічної обробки харчових продуктів.

Тема 6. Тара для харчового виробництва.

Види тари. Особливості металевої, скляної та полімерної тари. Підготовка тари до фасування. Герметизація тари. Інноваційні види тари та закордонний досвід у використанні новітніх матеріалів.

Тема 7. Біохімічні та мікробіологічні основи харчової технології

Роль ферментів у технології харчових продуктів. Ферменти продуктів рослинного та тваринного походження. Ферментні препарати мікробного,

рослинного та тваринного походження. Імобілізовані ферменти. Мікроорганізми, що використовуються в харчових виробництвах. Основні вимоги до мікроорганізмів харчових технологій.

## СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Зубар Н.М. Теоретичні основи технології харчових виробництв: підруч. для студентів вищих навчальних закладів. К.: Кондор, 2020. 304 с.
2. Дубініна А.А., Хацкевич Ю.М., Попова Т.М., Ленерт С.О. Загальна технологія харчових виробництв: навч. посібник. Харків: ХДУХТ, 2016. – 497 с.
3. Пирог Т.П., Антонюк М.М., Скроцька О.І., Кігель Н.Ф. Харчова біотехнологія: навч. посібник. Київ: Ліра-К, 2016. 408 с.
4. Домарецький В.А., Прибильський В.Л., Михайлов М.Г. Технологія екстрактів, концентратів і напоїв із рослинної сировини: підруч. для студентів вищих навчальних закладів. Вінниця: Нова книга, 2015. 408с.
5. Bhattacharjee, C., Saxena, V. K., & Dutta, S. Fruit juice processing using membrane technology: A review. *Innovative food science & emerging technologies*, 43, 2017. P. 136-153. URL: <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S1466856417304204>
6. E.S. da Silva, S.C.R. Brandão, A.L. da Silva, J.H.F. da Silva, A.C.D. Coêlho, P.M. Azoubel. Ultrasound-assisted vacuum drying of nectarine *Journal of Food Engineering*. Vol. 246, 2019, P. 119-124. URL: <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0260877418304898>
7. X. Cao, M. Zhang, A.S. Mujumdar, Q. Zhong, Z. Wang Effects of ultrasonic pretreatments on quality, energy consumption and sterilization of barley grass in freeze drying. *Ultrasonics Sonochemistry*, Vol. 40, 2018. P. 333-340. URL: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1350417717302791>

8. Lipton J. Printable food: the technology and its application in human health. *Current Opinion in Biotechnology*. Vol. 44, 2017, P. 198-201. URL: <https://doi.org/10.1016/j.copbio.2016.11.015>

9. Закон України «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини». Відомості Верховної Ради, 2016, №48, с.359.

10. Остапчук М.В., Рибак А.І. Система технологій (за видами діяльності): навч. посіб. К.: ЦУЛ, 2015. 888с.

11. Плахотнік В.Я., Тюріков І.С., Хоміч Г.П. Теоретичні основи технологій харчових виробництв: навч.посіб. К.:Центр навч. літ-ри, 2016. 640с.

12. Полумбрик М.О. Вуглеводи в харчових продуктах і здоров'я людини. К.: Академперіодика, 2015. 487с.

13. Смоляр В.І. Фізіологія та гігієна харчування: підручник для студентів технологічних спеціальностей з напрямку «Харчова технологія та інженерія». К.: Здоров'я, 2016. 336с.

## ЗМІСТ ДИСЦИПЛІНИ «ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

Тема 1. Харчування людини як медико-біологічна та соціально-економічна проблема.

Заклади ресторанного господарства їх значення та соціально-економічний вплив. Науково-практична політика у сфері здорового харчування. Роль ЗРГ в комплексі готелів. Класифікація та характеристика основних харчових речовин. Основні концепції харчування сучасної людини. Вплив харчових продуктів та інгредієнтів на функціонування організму та життєдіяльності людини.

Тема 2. Загальна характеристика основних поживних речовин харчових продуктів та їх роль у технологічному процесі виробництва продукції ЗРГ.

Значення білків, жирів, вуглеводів, їх характеристика, зміни які відбуваються в технологічному процесі. Значення білків, жирів, вуглеводів для організму та їх вплив на організм. Ідеальний білок.

Тема 3. Технологічні принципи виробництва і забезпечення якості кулінарної продукції.

Особливості технологічних процесів, основні операції їх мета, етапи. Основні способи технологічного впливу, їх характеристика. Значення первинної, механічної і теплової обробки для забезпечення якості готової продукції. Якість готової продукції, фактори які впливають на її формування. Законодавча база та її значення для регулювання діяльності ЗРГ з метою забезпечення якості напівфабрикатів та кулінарної продукції. Основна технологічна документація, її характеристика. Новітні принципи забезпечення якості кулінарної продукції.

Тема 4. Технологія виробництва напівфабрикатів з рослинної та тваринної сировини для закладів ресторанного господарства.

Особливості технології напівфабрикатів, готових страв і кулінарних виробів з овочів, плодів та грибів (далі по тексті – овочів). Значення рослинної сировини (овочів) у харчування людини. Характеристика та властивості рослинної сировини. Класифікація овочевих напівфабрикатів, особливості приготування і зберігання.

Значення м'яса та характеристика м'ясної сировини. Класифікація м'ясних напівфабрикатів, асортимент та особливості приготування. Принципова технологічна схема приготування м'ясних напівфабрикатів.

Тема 5. Технологія страв та гарнірів з овочів, плодів, грибів, круп, бобових та продуктів їх переробки для закладів ресторанного господарства.

Класифікація продукції (страви та кулінарні вироби) яка реалізується закладами ресторанного господарства з овочів, плодів, грибів. Теплова обробка (режими, параметри) напівфабрикатів з овочевої сировини. Технологічна схема виробництва кулінарної продукції та страв із овочів та грибів. Значення овочевих страв в харчуванні. Характеристика біологічної, поживної,

енергетичної цінності страв і кулінарних виробів із грибів та овочів. Основні вимоги до термінів та умов реалізації і зберігання готових страв та кулінарної продукції з овочів. Асортимент страв для різних закладів ресторанного господарства враховуючи контингент споживачів.

Тема 6. Технологія страв із м'яса, м'ясопродуктів, м'яса диких тварин, птиці та дичини. Технологія страв із риби та гідробіонтів для закладів ресторанного господарства.

Особливості приготування страв і кулінарних виробів з м'яса та м'ясопродуктів, риби та гідробіонтів для закладів ресторанного господарства з урахуванням сучасних тенденцій та вимог раціонального харчування. Класифікація продукції з м'ясної сировини.

Тема 7. Технологія холодних страв, закусок, перших страв та десертів для закладів ресторанного господарства.

Класифікація універсальних напівфабрикатів. Особливості виробництва, терміни реалізації та умови зберігання. Основні вимоги до якості універсальних напівфабрикатів, асортимент та кулінарне призначення. Перші страви (супи), технологія їх приготування. Значення перших страв у харчуванні, поживна, біологічна та енергетичні цінності. Асортимент перших страв з урахуванням специфіки закладів ресторанного господарства і вимог споживачів. Значення холодних страв і закусок у харчуванні сучасної людини, їх вплив. Енергетична, біологічна, поживна цінності. Десертна продукція та солодкі страви, технологія їх приготування. Значення десертів для організму, характеристика основних показників поживної та енергетичної цінності, фактори які на неї впливають.

Тема 8. Технологія страв та кулінарних виробів з молока, яєць та продуктів їх переробки для закладів ресторанного господарства.

Вимоги до якості сировини та її вплив на якість готової продукції. Технологія приготування, особливості технологічного процесу. Класифікація кулінарної продукції з молочної сировини та яйце продуктів. Технологічні схеми виробництва кулінарної продукції з молока, продуктів його переробки та

яйце продуктів. Вплив різних факторів на якість страв та кулінарних виробів. Асортимент страв та перспективні напрями розширення асортименту.

## СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. П'ятницька Г.Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, іноваційний розвиток, структурна переорієнтація: Монографія. К.: Київ. нац. торг-екон. ун-т, 2015. 456 с.

2. Дзюндзя О.В., Носова І.О., Якимчук Д.М., Орленко О.В., Старостенко О.В. Матеріали до атестації здобувачів вищої освіти. Навчально-методичний посібник для студентів РВО «бакалавр» спеціальності 241. Готельно-ресторанна справа закладів вищої освіти. Навчально-методичний посібник, Херсон: Видавництво ХДУ, 2018- 220 с.

3. Євлаш В.В., Потапова В.О., Савицької Н.Л. Повноцінне харчування: інноваційні аспекти технологій, енергоефективного виробництва, зберігання та маркетингу: монографія . Харків : ХДУХТ, 2015. 580 с.

4. Стан та перспективи розвитку туристичного та готельно-ресторанного бізнесу: колективна монографія / за ред. д.і.н., проф. Чепурди Г.М.; Черкас. держ. технол. ун-т. Черкаси : ЧДТУ, 2019. 157 с.

5. Рівень розвитку техніки і технологій в ХХІ столітті. Частина 1: Серія монографій. Одеса: КУПРІЄНКОСВ, 2019. 227 с.

6. Financial-economic and innovative support of entrepreneurship development in the spheres of economy, tourism and hotel-restourant business: collective monograph. Agenda Publishing House, Coventry, United Kingdom, 2017, 619

7. Черевко О. І., Пересічний М. І., Пересічна С. М. Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення: монографія. Харків: ХДУХТ, 2017. С. 940.

8. Технологія продукції ресторанного господарства: опорний конспект лекцій / авт.: І. Ю. Антонюк, А. О. Медведєва. К.: КНТЕУ, 2019. 178 с.

9. Технологія продукції ресторанного господарства. Лабораторний практикум / авт.: М. І. Пересічний, С. М. Пересічна, А. О. Медведєва, А. Б. Собко, Т. О. Марцин, Ю. І. Калашнік. К.: КНТЕУ, 2018. 216 с.

10. П. О. Карпенко, Н. В. Притульська, М. Ф. Кравченко та ін. Оздоровче харчування: навч. посіб. Київ: Київ. нац. торг. - екон. ун-т, 2019. 628 с.

11. Ратушенко А. Т. Страви з риби та морепродуктів: навч. посібник. К.: Кондор, 2020. 232 с.

12. Рамзі Гордон. BreadStreetKitchen. 100 рецептів смачних ресторанних страв для приготування вдома. Кулінарія. КМ-Букс. 2017 р. 256 с.

### ІІІ. КРИТЕРІЇ ТА ПОРЯДОК ОЦІНЮВАННЯ ВІДПОВІДЕЙ ВСТУПНИКА

Оцінювання знань вступників фахового вступного іспиту здійснюється за шкалою від 100 до 200 балів. Прохідний бал становить – 100.

<b>Рівень знань</b>	<b>Кількість вірних відповідей</b>	<b>Рейтингові бали</b>
2 бали за 1 вірну відповідь (тестові завдання закритої форми)	1	2
	2	4
	3	6
	4	8
	5	10
	6	12
	7	14
	8	16
	9	18
	10	20
3 бали за 1 вірну відповідь (тестові завдання відкритої форми)	11	23
	12	26
	13	29
	14	32
	15	35
	16	38
	17	41
	18	44
	19	47
	20	50
3 бали за 1 вірну відповідь (тестові завдання з декількома вірними відповідями)	21	53
	22	56
	23	59
	24	62
	25	65
	26	68
	27	71
	28	74
	29	77
	30	80
4 бали за 1 вірну відповідь	31	84

(тестові завдання на встановлення послідовності)	32	88
	33	92
	34	96
	35	100
	36	104
	37	108
	38	112
	39	116
	40	120
5 балів за 1 вірну відповідь (тестові завдання на встановлення відповідності)	41	125
	42	130
	43	135
	44	140
	45	145
	46	150
	47	155
	48	160
20 балів за 1 вірну відповідь (задачі)	49	180
	50	200