

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини

«ЗАТВЕРДЖУЮ»  
Перший проректор  
професор Гелзик А.М.  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2016 р.



ПРОГРАМА  
Державного екзамену з професійної фахової підготовки. Харчові технології  
для спеціальності 8.01010401 Професійна освіта. Харчові технології  
«МАГІСТР»

Затверджено на засіданні кафедри професійної освіти та технологій за  
профілями  
Протокол № 4 від 24 листопада 2016 року

Умань – 2016

Програма державного екзамену з професійної фахової підготовки. Харчові технології для студентів спеціальності 8.01010401 Професійна освіта. Харчові технології

Розробники: к.п.н., доцент Кравченко Т.В., к.п.н., доцент Дубова Н.В.

Робочу програму схвалено на засіданні кафедри професійної освіти та технологій за профілями

Протокол № 4 від «24» листопада 2016 року

В.о. завідувача кафедри ПО та ТП

\_\_\_\_\_ Грітченко А.Г.

## **ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА**

Програма державного екзамену з професійної фахової підготовки. Харчові технології призначена для студентів, які закінчують Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини зі спеціальності 8.01010401 Професійна освіта. Харчові технології.

Програма охоплює основні розділи фахових дисциплін спеціальності 8.01010401 Професійна освіта. Харчові технології. Метою державного екзамену є перевірка теоретичних знань випускників основних тем фахових дисциплін, основних понять та їх визначень, передбачених програмами навчальних дисциплін. В межах цього екзамену перевіряється й оцінюється науково-теоретична підготовка майбутніх спеціалістів з професійної фахової підготовки. Харчові технології, необхідна для здійснення професійної діяльності у галузях харчових технологій та професійної освіти.

Державний екзамен проводиться українською мовою.

Для проведення державного екзамену організується державна екзаменаційна комісія у складі голови та екзаменаторів (членів) комісії. Комісія створюється щорічно наказом ректора і діє впродовж календарного року.

## **СТРУКТУРА ДЕРЖАВНОГО ЕКЗАМЕНУ**

Вступне випробування з професійної фахової підготовки. Харчові технології проводиться у формі усного екзамену та включає в себе:

1. Теоретичне запитання, що передбачає перевірку знань студента у галузі харчових технологій.
2. Теоретичне запитання, що передбачає перевірку знань студента з методики викладання спецдисциплін в галузі харчових технологій.
3. Теоретичне запитання, що передбачає перевірку знань студента з комплексу спеціальних дисциплін з методикою викладання в галузі харчових технологій.

## ЗМІСТ ЗАВДАНЬ ДЕРЖАВНОГО ЕКЗАМЕНУ

### Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення

1. Адекватне харчування і його практична реалізація.
2. Біологічно активні добавки.
3. Використання зернових продуктів у рецептурі м'ясних виробів.
4. Використання соєвих продуктів для формування м'ясних продуктів цільового призначення.
5. Використання функціональних інгредієнтів і харчових добавок для молочних продуктів (підсолоджувачів, лактози, вітамінів, стабілізаційних систем).
6. Вітаміни і мінеральні речовини функціональних харчових продуктів.
7. Гігієнічні основи харчування. Якість і безпечність харчування населення.
8. Зерноборошняні товари функціонального призначення.
9. Інгредієнтний склад функціональних продуктів.
10. Класифікація і формування асортименту функціональних молочних продуктів.
11. Класифікація харчових добавок.
12. М'ясні продукти функціонального призначення.
13. Модифіковані види крохмалю і фосфати.
14. Наукові основи створення функціональних продуктів.
15. Основні терміни, функції і властивості функціональних продуктів.
16. Оцінка безпечності і стандартизація біологічно активних добавок до їжі.
17. Суміші харчових добавок.
18. Товарознавча характеристика функціональних олієжирових продуктів.
19. Формування інгредієнтного складу функціональних харчових продуктів.
20. Функціональне харчування. Особливості створення нових видів функціональних продуктів.
21. Функціональні продукти і функціональне харчування.
22. Функціональні рибні товари.
23. Характеристика емульсійних жирових продуктів функціонального призначення.
24. Характеристика цукрозамінників і поліцукридів.
25. Харчові добавки для продуктів дитячого харчування.
26. Харчові добавки у хлібопеченні і натуральні барвники харчових продуктів.

## **Сучасні технології харчових виробництв**

1. Безвідходна технологія переробки с/г птиці на кулінарну продукцію.
2. Безвідходна технологія переробки с/г птиці та нетрадиційної сировини рослинного походження.
3. Безвідходна технологія переробки с/г та нетрадиційної сировини рослинного походження.
4. Біотехнології та застосування їх в народному господарстві.
5. Використання вторинної сировини в хлібобулочному і кондитерському виробництві.
6. Виробнича економія сировини, електроенергії, палива і води на підприємствах харчової промисловості.
7. Екологічні вимоги до виробництва харчових продуктів.
8. Значення прогресивних ресурсозберігаючих технологій в підвищенні якості та конкурентоспроможності продукції харчової промисловості та громадського харчування.
9. Нові технологічні підходи до обробки с/г сировини і виробництва напівфабрикатів із неї.
10. Обробка і використання відходів м'ясопродуктів великої і дрібної худоби.
11. Раціональне використання відходів молочного виробництва.
12. Раціональне використання відходів риби і нетрадиційних продуктів моря.
13. Соціально-економічне значення використання вторинної та нетрадиційної сировини в харчовій промисловості і громадському харчуванні.
14. Соціально-економічне значення використання прогресивних ресурсозберігаючих технологій в харчовій промисловості та громадському харчуванні.
15. Стан харчової промисловості та її роль у харчуванні людини.
16. Харчова цінність відходів кулінарного виробництва та використання їх для відгодівлі тварин.

## **Проектування харчових підприємств**

1. Основні документи, якими повинні керуватися працівники проектних організацій.
2. Поняття виробничого та технологічного процесів.
3. Порядок розробки проектної документації.
4. Правила оформлення графічної частини проектної документації.
5. Проектування підсобних та адміністративно-побутових приміщень.

6. Склад і зміст проектної документації на будівництво підприємств, будівель і споруд.
7. Складання генерального плану забудови території.
8. Складання і оформлення технологічних схем у проектних організаціях.

### **Технологія виробництва продукції громадського харчування**

1. Класифікація та характеристика продукції ресторанів.
2. Основи лікувального харчування.
3. Основні стадії технологічного процесу виробництва продукції в ресторанах.
4. Принципи складання рецептур на продукцію ресторанного господарства.
5. Раціональне використання відходів риби і нетрадиційних продуктів моря.
6. Технологія борошняних кондитерських виробів.
7. Технологія виробів із бездріжджового тіста.
8. Технологія виробів із дріжджового тіста.
9. Технологія виробів із тіста.
10. Технологія напоїв.
11. Технологія солодких страв.
12. Технологія соусів.
13. Технологія страв з риби та нерибних продуктів моря.
14. Технологія страв із круп, бобових та макаронних виробів.
15. Технологія страв із м'яса.
16. Технологія страв із овочів та грибів.
17. Технологія страв із птиці та кроликів.
18. Технологія страв із яєць та свіжого сиру.
19. Технологія супів.
20. Технологія холодних страв і закусок.
21. Характеристика способів і прийомів теплової кулінарної обробки продукції.
22. Характеристика технологічних процесів виробництва продукції громадського харчування.

## КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

При виставленні оцінки враховується змістовність та ґрунтовність усіх відповідей студента на питання екзаменаційного білету, мовленнєві, комунікативна і фахова компетенція.

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре
75-81	C	
69-74	D	задовільно
60-68	E	
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

## РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА ДЛЯ ПІДГОТОВКИ ДО ФАХОВОГО ВИПРОБУВАННЯ

1. Архіпов В.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: Навчальний посібник / В.В. Архіпов, Т.В. Іванникова, А.В. Архіпова. – К.: Фірма «ІНКОС», Центр навчальної літератури, 2007. – 382 с.
2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебник / Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова. – М. : ИРПО, Изд центр «Академия», 2001. – 304 с.
3. Дейниченко Г.В. Обладнання підприємств харчування : Довідник. В 3-х ч. Ч.2. / Г.В. Дейниченко, В.О. Єфімова, Г.М. Постнов. – Харків : ДП Редакція «Мир техники и технологий», 2003. – 380 с. : іл.
4. Доцяк В.С. Українська кухня: технологія приготування страв : Підручник / В.С. Доцяк. – К: Вища шк., 1995. – 550 с.
5. Екотрофологія. Основи екологічно безпечного харчування : Навчальний посібник / Т.М. Димань, М.М. Барановський, Г.О. Білявський [та ін.] ; за наук. ред. Т.М. Димань. – К. : Лібра, 2006. – 304 с.
6. Загальні технології харчових виробництв : підруч./ А.І Українець, М.М. Калакура, Л.Ф. Романенко, В.А. Домарецький, Л.М. Мельник, О.О. Василенко, П.Л. Шиян, Л.М. Хомічак. – К.: Університет «Україна», 2010. – 814с.
7. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів : для підприємств громадського харчування всіх форм власності. – Х. : Фактор, 2002. – 752 с.
8. Капрельянц Л.В. Функціональні продукти / Л.В. Капрельянц, К.Г. Йоргачова. – Одеса : Друк, 2003. – 312 с.
9. Ковалев Н.И. Технология приготовления пицци : Учебник / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова; под ред. М.А. Николаева. – М. : Изд. дом «Деловая лит-ра», 2001 – 480 с.
10. Кузнецова Л.С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий : Учебник / Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова. – М. : Мастерство, 2002. – 320 с.
11. Никуленкова Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т.Т. Никуленкова, Г.М. Ястина. – М. : КолосС, 2006. – 247 с.
12. Пересічний М.І. Технологія продукції громадського харчування з використанням біологічно активних добавок / М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко, П.О. Карпенко. – Київ : КНТЕУ, 2003. – 322 с.
13. Пластун А.М. Технологія приготування їжі : Практикум / А.М. Пластун, В.В. Ткач. – К : Центр навчальної літератури, 2004. – 212 с.



14. Проектування закладів ресторанного господарства [Текст] : навч. посіб. : [для вищ. навч. закл.] / А.А. Мазакарі [та ін.]; за ред. А.А. Мазакарі. – К. : Київ. нац. тогр.-екон. ун-т, 2008. – 307 с.

15. Ростовський В.С. Прогресивні ресурсозберігаючі технології в харчовій промисловості : Навчальний посібник / В.С. Ростовський, Н.В. Олейник. – К. : Кондор, 2008. –136 с.

16. Сирохман І.В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення : навч. пос. [для студ. вищ. навч. закл.] / І.В. Сирохман, В.М. Завгородня. – К. : Центр учбової літератури, 2009. – 544 с.

17. Старовойт Л.Я. Кулінарія : Підручник / Л.Я. Старовойт, М.С. Косовенко, Ж.М. Смирнова. – Ірпінь : Вища шк., 1993. – 270 с.

18. Устаткування підприємств харчування. Курсове проектування : навч. посіб. / О.І. Черевко, Г.В. Дейниченко, Н.О. Афукова [та ін.]; за ред. О.І. Черевка, Г.В. Дейниченка. – 2-ге вид., перероб. і доп. / Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. – Харків : Факт, 2011. – 256 с.

19. Черевко О. Функціональні харчові продукти / О. Черевко, М. Головка // Харчова і переробна промисловість. – 2006. – № 6. – С. 18-19.

20. Шуило Г.І. Технологія приготування їжі : Навч. посіб. / Г.І. Шуило. – Ужгород : Госпрозрахунковий редакційно-видавничий відділ комітету інформації, 1999. – 556 с.