

**ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ПРИЙМАЛЬНА КОМІСІЯ**



ЗАТВЕРДЖЕНО

Голова приймальної комісії

Анатолій МАЗАРАКІ

«30» квітня 2026 р.

**ПРОГРАМА
фахового іспиту
для здобуття освітнього ступеня магістра
на основі НРК6 та НРК7**

галузь знань
спеціальність
факультет
освітні програми

**G «Інженерія, виробництво та будівництво»
G 13 «Харчові технології»
Технологій та бізнесу
«Ресторанні технології»,
«Крафтові технології»**

Київ 2026

ВСТУП

Програма фахового іспиту для здобуття освітнього ступеня «магістр» за спеціальністю «Харчові технології», по освітньо-професійним програмам «Ресторанні технології», «Крафтові технології».

Фаховий іспиту проводиться у вигляді письмового тестування для виявлення рівня підготовки, ступеня оволодіння професійними знаннями та вміннями.

До складу програми фахового іспиту увійшли змістові модулі програм дисциплін професійної підготовки, та програми самостійного вибору ДТЕУ, які є професійно орієнтованими для обраних ОП «Ресторанні технології», «Крафтові технології».

ЗМІСТ ПРОГРАМИ ФАХОВОГО ІСПИТУ

Розділ 1. ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ

Характеристика фізичних, фізико-хімічних, біохімічних методів обробки сировини та харчових продуктів. Механічна, гідромеханічна обробка сировини, її вплив на властивості продуктів.

Роль біохімічних та мікробіологічних процесів у виробництві і зберіганні харчових продуктів. Чинники, що впливають на швидкість протікання біохімічних процесів. Особливості біохімічних процесів, що використовуються в технологіях харчових продуктів.

Функціонально-технологічні властивості білкових речовин харчових продуктів. Вплив технологічних факторів на характер змін білкових систем у виробництві харчових продуктів (гідратація, дегідратація, денатурація та деструкція). Вплив технологічних факторів на характер змін білкових речовин.

Функціонально-технологічні властивості жирів харчових продуктів. Вплив технологічних чинників на характер змін жирів в процесі виробництва харчових продуктів (гідроліз і окиснення жирів).

Харчове псування жирів. Каталізатори та інгібітори окиснення жирів.

Функціонально-технологічні властивості простих цукрів. Використання моно- та олігосахаридів у харчових виробництвах. Кислотний і ферментативний гідроліз полісахаридів рослинної сировини. Характеристика процесу інверсії сахарози. Сутність процесів карамелізації та меланоїдиноутворення цукрів і їх використання у харчових виробництвах.

Характеристика полісахаридів харчових продуктів. Фізико-хімічні та технологічні властивості крохмалю. Набухання, клейстеризація та ретроградація крохмалю. Ферментативний та кислотний гідроліз.

Особливості виробництва цільном'язових і реструктурованих м'ясопродуктів. Промислові та крафтові технології варених ковбас, сосисок, копчених і в'ялених ковбас. Основні технологічні процеси (соління м'яса, приготування фаршу, заповнення оболонки, осаджування, варіння, коптіння, в'ялення).

Сировина для виробництва рибопродуктів. Основні види рибних напівфабрикатів і рибопродуктів: риба жива, охолоджена, заморожена. Промислові та крафтові технології соленої, пряної, маринованої, в'яленої, сушеної, копченої риби.

Хімічний склад і біологічна цінність молока. Способи оброблення молока (сепарування, пастеризація, стерилізація, ультрависоко-температурне оброблення). Принципова технологічна схема виробництва молока питного, вершків, кисломолочних напоїв, сметани, сиру кисломолочного. Основні стадії виробництва масла вершкового. Основні технологічні стадії промислового виробництва сирів (твердих, напівтвердих, м'яких). Особливості ремісницьких технологій сирів за авторськими рецептурами.

Технологія хлібопекарського борошна. Сировина для виробництва крупів та її технологічні властивості. Технологія окремих видів крупів. Принципова технологічна схема виготовлення сухих та сирих (крафтових) макаронних виробів.

Хлібопекарські властивості борошна. Принципова технологічна схема виготовлення хліба у промислових та крафтових умовах. Біохімічні, колоїдні та мікробіологічні процеси під час приготування тіста та випікання хліба, з урахуванням спонтанного бродіння, заквасок та тривалих ферментацій.

Принципові технологічні схеми виготовлення карамелі, цукерок та шоколаду в умовах масового та крафтового виробництва (bean-to-bar, small batch). Основи технології борошняних кондитерських виробів із урахуванням натуральних інгредієнтів, ремісничих підходів і мінімальної обробки.

Способи консервування продуктів рослинного походження: квашення, соління і мочіння плодів та овочів як традиційні та крафтові ферментаційні технології. Принципові технологічні схеми різних способів консервування. Особливості сушіння і заморожування з урахуванням збереження біологічно активних речовин та мінімального технологічного втручання.

Принципова технологічна схема виробництва спирту із крохмалевмісної сировини. Принципи виділення та очищення спирту. Технологія горілок і лікєро-горілочаних напоїв у промисловому та крафтовому сегменті (дистиляти, настоянки, авторські рецептури). Принципова технологічна схема виробництва пива.

Методи управління технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.

Контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів досліджень. Основні складові системи НАССР.

Стандарти забезпечення якості та безпеки продукції в межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.

Етапи розроблення проєктів нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Харчові технології. Частина 1. Технологія продуктів рослинного походження : підручник / В.А. Гніцевич, М.Ф. Кравченко, Н.І. Штангеева. - Київ : Держ. торг.-екон. ун-т, 2024. -412 с.
2. Гніцевич В. А. Харчові технології. Частина 2. Технологія продуктів тваринного походження : підручник. / В.А. Гніцевич, О.В. Грабовська – Київ : ДТЕУ, 2025. – 336 с.
3. Крафтові технології харчових виробництв: підручник / М.М. Самілик, Н.В. Болгова, Т.П. Синенко – Суми: ФОП Цьома С.П., 2024. – 252 с.
4. Загальна технологія харчових виробництв [Електронний ресурс] : навч. посібник / А.А. Дубініна, Ю.М. Хацкевич, Т.М. Попова, С.О. Ленерт. – Електрон. дані. – Х. : ХДУХТ, 2016.
5. Теоретичні основи харчових виробництв: підруч. / Н.М. Зубар. – Київ: Видавничий дім «Кондор», 2020. – 304 с.
6. Крафтові харчові технології: розроблення, дослідження, інжиніринг: навчальний посібник / І. М. Дударев, О. В. Кузьмін, І. В. Тараймович та ін.; Луцький національний технічний університет. – Одеса : Олді+, 2024. – 322 с.
7. Інноваційні технології продуктів бродіння і виноробства: підручник / С.В. Іванов, В.А. Домарецький, В.Л. Прибильський, А.М. Куц А.М., Коренькова Г.М., Білько М.В., Карпутіна М.В., Мельник І.В., Ковальчук В.П. // за ред. д-ра хім. наук, проф. С.В. Іванова. – К.: НУХТ, 2012. – 487 с.

Розділ 2. ТЕХНОЛОГІЇ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ

Особливості технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства у закладах з повним і неповним виробничим циклом. Якість кулінарної продукції. Характеристика нормативної документації для роботи закладів ресторанного господарства різних типів (галузеві стандарти, Збірник рецептур страв та кулінарних виробів, технічні умови (ТУ), технологічні інструкції (ТІ), технологічна картка (ТК), техніко-технологічна карта (ТТК), акти контрольного відпрацювання: порядок розроблення та застосування.

Технологічний процес механічної кулінарної обробки овочів та грибів. Асортимент та технологія овочевих напівфабрикатів; форми нарізання овочів за українською та європейською термінологією. Показники якості, умови та терміни зберігання напівфабрикатів.

Технологічні властивості м'яса забійних тварин, субпродуктів та дичини. Технологічний процес механічної кулінарної обробки м'яса за видами сировини. Асортимент, технологія та кулінарне використання великошматкових, порційних та дрібношматкових напівфабрикатів. Асортимент та технологія напівфабрикатів з м'яса елітного тваринництва (мармурова яловичина, ангус, герефорд, вагю). Ферментація м'яса методами сухого, вологого та комбінованого визрівання: умови, технологічні параметри, апаратурне забезпечення, відмінності. Асортимент та технологія напівфабрикатів з січеної та котлетної маси. Субпродукти 1 та 2 категорії, особливості їх механічної кулінарної обробки, виробництва напівфабрикатів.

Технологічний процес механічної кулінарної обробки птиці, кролів.

Асортимент та технологія напівфабрикатів.

Технологічний процес механічної кулінарної обробки риби кісткової, хрящової. Асортимент та технологія напівфабрикатів, котлетної та кнельної маси.

Класифікація, технологія, асортимент, оформлення та презентація супів у закладах ресторанного бізнесу різних типів. Умови та терміни зберігання готової продукції; вимоги до якості.

Класифікація соусів, асортимент. Правила соусної композиції. Соусні основи, наповнювачі та смакові інгредієнти до соусів.

Класифікація, технологія та асортимент страв з овочів, плодів, грибів; крупів, бобових, макаронних виробів; їх асортимент. Класифікація борошняних страв і гарнірів, їх асортимент. Технологія прісного тіста та фаршів для борошняних страв. Класифікація борошняних кулінарних виробів, їх асортимент. Технологія та асортимент дріжджового тіста для борошняних кулінарних виробів.

Технологія та асортимент кулінарної продукції з кисломолочних продуктів та яєць за групами.

Технологія та асортимент страв з відварного, смаженого, тушкованого та запеченого м'яса та субпродуктів; виробів із січеного м'яса та котлетної маси. Харчова та смакова комбінаторика у підборі гарнірів і соусів: збалансованість, гармонійне поєднання смаку, текстури, інгредієнтів.

Технологія та асортимент гарячих закусок з м'яса та м'ясопродуктів.

Характеристика способів підготовки м'яса птиці, пернатої дичини та кролів. Правила теплової обробки напівфабрикатів (варіння, припускання, смажіння). Технологія та асортимент страв із відвареного, припущеного, смаженого, тушкованого та запеченого м'яса птиці, кролів та дичини; котлетної та кнельної маси правила підбору гарнірів та соусів до них. Технологія та асортимент гарячих закусок.

Технологічні властивості гідробіонтів. Кулінарне використання тушки риби цілком, ланки осетрової риби, порційних та дрібношматкових напівфабрикатів. Характеристика способів підготовки гідробіонтів. Загальні рекомендації щодо вибору та правила теплової обробки напівфабрикатів з гідробіонтів. Технологія та асортимент страв з відвареної, смаженої, тушкованої, запеченої риби; із січеної та кнельної маси. Правила підбору гарнірів та соусів до них. Технологія гарячих закусок з гідробіонтів.

Класифікація холодних страв та закусок за групами, їх асортимент у закладах ресторанного бізнесу різних типів. Загальні правила підготовки сировини та напівфабрикатів для виробництва холодних страв та закусок.

Класифікація, технологія та асортимент холодних та гарячих напоїв за групами в закладах ресторанного бізнесу. Характеристика основних компонентів і добавок, що застосовуються у приготуванні змішаних напоїв.

Класифікація, технологія та асортимент десертів. Характеристика основної сировини, що використовується для приготування десертів, способи і

режими її обробки. Використання стабілізаторів та драглеутворювачів, вплив їх технологічних властивостей на формування якості продукції.

Класифікація, технологія та асортимент кондитерських виробів. Характеристика основної сировини, що використовується для приготування кондитерських виробів. Загальні відомості про тісто, види тіста (листового, заварного, бісквітного, пісочного), способи та технології приготування.

Оздоблювальні та прикрашальні напівфабрикати для борошняних кондитерських виробів, їх характеристика, класифікація, технологія приготування.

Методи управління технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.

Контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів досліджень. Основні складові системи НАССР.

Стандарти забезпечення якості та безпеки продукції в межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Мазаракі А.А. Королева круп. Все про гречку. Queen of grain. Everything on buckwheat / А.А. Мазаракі, М.Ф. Кравченко, М.П. Демічковська; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац.торг.-екон. ун-т, 2016. – 268 с.: іл. (укр., англ. мовами).
2. Мазаракі А.А. Містер Боб. Смачні страви з бобових = Mister Bean. Tasty Legume Dishes / А. А. Мазаракі, М.Ф. Кравченко, М.П. Демічковська; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2019. –292 с.: іл.. (укр., англ. мовами)
3. Мазаракі А.А. Закуски : навч. посіб.для студ. закл. вищ. освіти/.Ф. Кравченко, М.П. Демічковська; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2018. –192 с.
4. Технологія продукції ресторанного господарства. Десерти. навч. посібник / За заг. ред.А.А. Мазаракі. Київ. ДТЕУ,2024. – 310 с
5. Технологія продукції ресторанного господарства. Супи: Навч. посібник / За заг. ред. А.А. Мазаракі. – Київ: Київ. нац.торг.-екон. ун-т, 2018. – 200 с.
6. Архіпов, В. В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посіб. – К. : Видавничий дім «Освіта», 2020. – 368 с.
7. Іжевська О. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. / О. Іжевська. – Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. – 380 с.
8. Новікова О.В. Технологія приготування їжі: Українська кухня: навч. посіб. / О.В Новікова, Л.Д. Льовшина, В.М. Михайлов. - 2-ге видання, випр. та доповн. – Харків: Світ книг, 2019. – 679 с.
9. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування. – Київ : Арія, 2013. – 680 с.

Розділ 3. ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Ресторанне господарство, його сутність, перспективи, функції ресторанного господарства, особливості галузі. Характеристика типів закладів ресторанного господарства. Послуги, що здійснюють заклади ресторанного господарства, їх класифікація. Види меню, їх характеристика; карти напоїв: призначення, види.

Характеристика та класифікація виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства. Форми організації виробництва у ресторанному господарстві.

Основні принципи організації постачання закладів ресторанного господарства. Основні функції та призначення складського господарства. Види та характеристика складських приміщень, обладнання і тара, що в них застосовуються.

Значення та склад виробничої програми підприємства. Види кулінарної продукції, їх характеристика. Загальна характеристика виробничих цехів – заготівельних, доготівельних, спеціалізованих. Основні принципи та вимоги до організації роботи цехів і допоміжних служб закладів ресторанного господарства.

Принципи та вимоги проектування нових або модернізації діючих виробництв (виробничих дільниць).

Організація реалізації готової продукції у закладах ресторанного господарства різних типів. Характеристика роздавальних ліній у закладах ресторанного господарства.

Види торговельних приміщень, меблів їх призначення та характеристика. Класифікація та характеристика столового посуду і наборів, столової білизни.

Призначення і класифікація устаткування закладів ресторанного господарства. Вимоги до устаткування: технологічні, експлуатаційні, охорони праці і техніки безпеки, санітарно-гігієнічні. Впровадження ефективних технологічних рішень у сфері HoReCa. Загальні правила комплектації устаткуванням приміщень закладів ресторанного господарства різних типів.

Класифікація теплового устаткування закладів ресторанного господарства. Призначення і класифікація плит. Призначення та види пароконвектоматів, режими приготування кулінарної продукції. Жарові та пекарські шафи: призначення, види. Класифікація торгово-технологічного холодильного устаткування, види, призначення. Класифікація нейтрального (немеханічного) устаткування, вимоги до нього. Номенклатура і призначення виробничих столів.

Визначення окремих технологічних ліній для обробки різних видів сировини, приготування напівфабрикатів і виробництва готової продукції у відповідних цехах. Визначення ділянок та робочих місць у заготівельних, доготівельних, спеціалізованих цехах, розмежування окремих технологічних процесів згідно санітарно-гігієнічних норм. Підбір необхідного обладнання відповідно до схеми організації процесу. Розрахунок площі для кожного технологічного процесу. Принципи планування цехів із розміщенням

устаткування. Апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.

Види та методи обслуговування, їх характеристика. Види сервірування та їх характеристика. Послідовність і загальні правила подавання страв, напоїв (у т.ч. алкогольних) і борошняних кондитерських виробів у закладах ресторанного господарства з обслуговуванням офіціантами. Способи подавання страв, їх характеристика.

Організація обслуговування бенкетів. Класифікація бенкетів за різними ознаками. Особливості меню, правила підбору та подавання напоїв під час проведення різних видів бенкетів.

Організація обслуговування окремих контингентів споживачів: відвідувачів закладів швидкого обслуговування; туристів у готелі; пасажирів на транспорті; учасників ділових та event-заходів; учасників з'їздів, конференцій, фестивалів тощо; за місцем роботи, навчання.

Методи організації праці, що сприяють підвищенню ефективності та забезпеченню професійного розвитку окремих осіб та/або груп осіб.

Сучасні системи менеджменту як складові підвищення ефективності виробництва.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – Київ : Держспоживстандарт України, 2004.
2. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: Навч. посіб. для студ. ЗВО // В.В.Архіпов, В.А. Русавська –К.: Центр учбової літератури, 2018. – 342 с.
3. Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. / Л.М. Мостова. – Київ : Ліра-К. – 2012. – 388 с.
4. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: Навч. посіб. для студ. ЗВО//В.В.Архіпов, В.А. Русавська – К.: Центр учбової літератури, 2021. – 342 с.
5. Ковешніков, В. С., Матвієнко, А. Т., Разметова, О. Г. Організація готельно-ресторанного господарства : навч. посіб. / В. С. Ковешніков, А. Т. Матвієнко, О. Г. Разметова. – Київ : Ліра-К, 2018. – 564с.
6. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. – Т. 2. Ресторани / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. унт, 2017. – 312 с.
7. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 1. Готелі / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – 2-ге вид., виправл. і доповн. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 412 с.
8. Чугаєнко Ю.О. Дипломатичний і міжнародний діловий протокол та етикет / навч. посіб. К.: Національна академія управління – 2011 – 164 с.

Розділ 4. ГІГІЄНА ТА САНІТАРІЯ

Система законодавчих, організаційних та технологічних заходів, що

забезпечують безпеку здоров'я населення, продовольчої сировини і готової продукції, а також збереження їх харчової і біологічної цінності на усіх етапах отримання, виробництва, переробки, зберігання, транспортування та реалізації. Міжнародні та державні системи регламентації безпечності та якості харчових продуктів і захисту споживачів.

Санітарні вимоги до мікроклімату виробничих і торговельних приміщень. Гігієна води, її фізіолого-гігієнічне значення; бактеріологічні показники питної води; органолептичні показники питної води; основні методи покращення якості води.

Гігієнічні вимоги до територій закладів ресторанного господарства. Епідемічне значення дотримання санітарного режиму. Санітарно-гігієнічні вимоги до устаткування, інвентарю та столового посуду. Утримання виробничих, підсобних, торговельних та побутових приміщень.

Заходи боротьби зі шкідниками, характеристика дезінфікуючих засобів, методи дезінфекції приміщень, обладнання, інвентарю, санітарних вузлів. Дезінсекція та дератизація: методи боротьби та профілактика. Особиста гігієна персоналу.

Санітарні нормативи температури у закладах ресторанного господарства. Природна і штучна вентиляція. Гігієнічне значення освітлення на підприємствах ресторанного господарства. Гігієнічне значення виробничого шуму і вібрації.

Харчові продукти як складні багатокомпонентні системи. Основні шляхи забруднення харчових продуктів та продовольчої сировини. Антиаліментарні чинники як антагоністи звичайних харчових продуктів, їх роль і шляхи усунення. Харчові добавки: функціональні класи, дефініції харчових добавок та методи гігієнічного контролю за їх використанням.

Санітарно-гігієнічні вимоги до транспортування та зберігання харчових продуктів. Санітарно-гігієнічні вимоги до реалізації кулінарної продукції. Особливості санітарних вимог до відпускання, транспортування та реалізації кулінарних страв та виробів.

Санітарно-гігієнічна оцінка сировини, що отримують заклади. Санітарно-гігієнічні вимоги до механічної та теплової кулінарної обробки сировини. Санітарно-гігієнічні вимоги до процесу обслуговування споживачів за участі офіціантів та без них.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Гігієна і санітарія: навч. посіб./ Н.М. Заверуха. – К.: Київ.нац.торг.-екон. ун-т, 2021. – 244 с.
2. Шаран Л.О., Цирульнікова В.В., Павлюченко О.С. Гігієна та санітарія: навч. посіб. - К.: НУХТ, 2020. - 170 с.
3. Іванова О.В., Капліна Т.В. Гігієна та санітарія: підручник / О.В. Іванова, Т.В. Капліна; Київ, Книга, 2023 р. - 399 с.
4. Гігієна і санітарія закладів готельно-ресторанного господарства : підручник / О. Ю. Давидова, О. П. Колонтаєвський, І. В. Сегеда; Харків. нац. ун-т міськ.

госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2024. – 234 с

5. Оздоровче харчування: навч. посіб. / П.О. Карпенко, Н.В. Притульська, М.Ф. Кравченко та ін. ; за ред. П.О.Карпенка. – Київ: нац. торг.-екон. Ун-т, 2020. – 628 с.
6. Гігієна та санітарія в галузі : курс лекцій / уклад. А. О. Бондар. – Миколаїв : МНАУ, 2023. – 38 с.

КРИТЕРІЇ **оцінювання фахового іспиту** **для здобуття освітнього ступеня магістра**

1. Загальні положення:

Мета фахового іспиту – оцінити відповідність знань, умінь та навичок вступників згідно з вимогами програми фахового іспиту.

2. Структура екзаменаційного білета:

Екзаменаційний білет з фахового іспиту складається з 50-ти закритих тестових завдань.

3. Критерії оцінювання:

- Рівень знань оцінюється за 200-баловою шкалою.
- Серед відповідей на тестове завдання вступнику слід обрати одну правильну.
- Правильна відповідь на тестове завдання оцінюється у 4 бали, а неправильна – у 0 балів.
- Особи, які отримали менше 100 балів, участі у конкурсі не беруть.