

ЗАТВЕРДЖЕНО:



Ректор
ДЗ «Львівський національний
університет імені Тараса Шевченка»
С. В. Савченко

ПРОГРАМА
фахового вступного випробування
спеціальність – «Професійна освіта (Харчові технології)»
Освітній ступінь – магістр

1. Асортимент і технологія супів.
2. Асортимент і технологія соусів.
3. Асортимент і технологія кулінарної продукції з овочів і грибів.
4. Асортимент і технологія кулінарної продукції з круп, бобових і макаронних виробів.
5. Асортимент і технологія кулінарної продукції з м'яса і субпродуктів.
6. Асортимент і технологія кулінарної продукції з м'яса птиці, дичини і кролика.
7. Асортимент і технологія кулінарної продукції з риби, нерибних морепродуктів і ракоподібних.
8. Асортимент і технологія холодних страв і закусок.
9. Асортимент і технологія солодких страв.
10. Асортимент і технологія солодких гарячих і прохолоджуючих напоїв.
11. Асортимент і технологія борошняних страв.
12. Особливості дієтичного харчування. Асортимент і технологія страв.
13. Технологія борошномельного і круп'яного виробництва.
14. Характеристика основної сировини і збагачувальних домішок, які застосовують у виробництві макаронних виробів.
15. Технологія макаронних виробів.
16. Технологія борошняних виробів з пшеничного тіста.
17. Технологія приготування хліба з житнього та суміші житнього та пшеничного борошна.
18. Технологія виробництва рослинних олій.
19. Способи рафінації харчових олій і жирів.
20. Технологія виробництва маргарину.
21. Технологія виробництва харчових тваринних жирів.
22. Технологія ковбасних виробів.
23. Технологія молока і кисломолочних продуктів.
24. Роль ферментів при виробництві та зберіганні харчових продуктів.
25. Основні групи мікроорганізмів, що використовуються в харчовій промисловості і їх застосування.
26. Характеристика білків, їхня будова і фізико-хімічні показники і властивості.

27. Склад, будова та властивості жирів харчових продуктів. Зміна жирів при зберіганні.
28. Склад, будова та властивості вуглеводів. Зміна вуглеводів під час кулінарної обробки.
29. Хімізм руйнування та стабілізації вітамінів. Фактори, що обумовлюють руйнування вітамінів при кулінарній обробці продуктів.
30. Характеристика забарвлюючих речовин харчових продуктів.

Список літератури:

1. Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. 2-ге видання: Навч. пос. – К.: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2008. – 384 с.
2. Технологія продукції ресторанного господарства. Полтавська кухня./Капліна Т. В., Білоусько О. А., Шаповал Н. І. та ін. Навч. пос. – К.: Центр учбової літератури, 2008. – 280 с.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания/Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. — К.: ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2009. - 680 с.: ил.
4. Доцяк В.С. Українська кухня. Видання 2-ге, перероблене та доповнене. - Львів: Оріяна-нова, 1998. - 558 с.
5. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах: Навчальний посібник / Дорохіна М.О., Капліна Т.В. – К.:Кондор, 2008.-280с.
6. Старовойт Л.Я., Косовенко М.С., Смирнова Ж.М. Кулінарія. Учебное пособие, К.: Вища школа, 1992. - 269 с.
7. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі. Навчальний посібник. — К.: Кондор, 2003. — 506 с.
8. Пересічний М.І. Технологія продукції громадського харчування з використанням біологічно активних добавок : монографія / М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко. - К. : Київ, нац. торг.-екон. ун-т, 2002. – 320с.
9. Мамай О.І., Стоянова О.В. (ред.) Лабораторний практикум по курсу Загальна технологія харчових виробництв Херсон: ХДТУ, 2001. — 92 с.
10. Дубініна А.А., Хацкевич Ю.М., Беляєва Л.М. Загальна технологія харчових виробництв Методичні рекомендації. — Харків: Харківський державний університет харчування та торгівлі (ХДУХТ), 2010. — 26 с.
11. Бухкало С.І. Загальна технологія харчової промисловості у прикладах і задачах (тестові завдання) Лабораторний практикум. — Київ: Центр учбової літератури, 2014. — 412 с.
12. Украинец А.И. (ред) Технология пищевых продуктов К.: Аскания, 2008. — 736 с. — ISBN 978-966-96847-0-7.
13. Темербаева М.В., Ребезов М.Б. Теоретические и практические аспекты создания комбинированных пищевых продуктов специального назначения Монография. — Павлодар: Кереку, 2017. — 141 с.

14. Перцевий В.Ф. та ін. Технологія продукції харчових виробництв Навчальний посібник. — Перцевий Ф.В., Камсуліна Н.В., Колеснікова М.Б., Янчева М.О., Гурський П.В., Тіщенко Л.М. — Харків: ХДУХТ, 2006. — 318 с.
15. Нечаев А.П., Шуб И.С., Аношина О.М. и др. Технологии пищевых производств М.: КолосС, 2005. — 768 с. — (Серия: Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений). — ISBN: 5-10-003813-6.
16. Домарецький В.А., Калакура М.М., Романенко Л.Ф. та ін. Загальні технології харчових виробництв Підручник. — Домарецький В.А., Шиян П.Л., Калакура М.М., Романенко Л.Ф., Хомічак Л.М., Василенко О.О., Мельник І.В., Мельник Л.М. — К.: Університет «Україна», 2010. — 814 с.
17. Товажнянський Л. Л. Загальна технологія харчових виробництв у прикладах і задачах. / Товажнянський Л. Л., Бухкало С. І., Капустенко П. О., Орлова Є. // Підручник. — К.: Центр навчальної літератури, 2005. — 496 с.