



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
КРИВОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ЗАТВЕРДЖУЮ

Голова приймальної комісії



С. С. С.
Микола СТУПІНІК

20 04 2026 р.

ПРОГРАМА

фахового вступного випробування для прийому на навчання

за ступенем магістра

за спеціальністю **G13 Харчові технології**

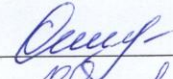
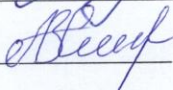
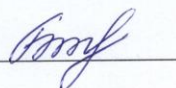
(шифр, назва спеціальності)

освітньо-професійна програма «Ресторанні технології»

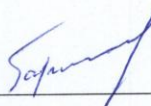
Кривий Ріг
2026 р.

Програма складена на підставі дисциплін циклу професійної підготовки бакалаврів, передбачених освітньо-професійною програмою за спеціальністю G13 Харчові технології.

Програму склали:


1. Канд. техн. наук, доц. Сімакова О.О. 
2. Канд. техн. наук, доц. Слащева А.В. 
3. Боднарук О.А. 

Узгоджено на засіданні кафедри
Протокол № 11 від «20» квітня 2026 р.

Завідувач кафедри, д-р. екон. наук, проф. Горіна Г.О. 

Узгоджено на засіданні вченої ради навчально-наукового інституту економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського

Протокол № 10 від «30» квітня 2026 р.

Голова вченої ради навчально-наукового інституту економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, д-р. екон. наук, проф. Кожухова Т.В. 

ЗМІСТ

	стор.
Вступ.....	4
1. Перелік дисциплін, що виносяться на фахове вступне випробування....	4
2. Порядок проведення фахового вступного випробування.....	4
3. Перелік тем та питань з дисциплін, що виносяться на фахове вступне випробування.....	5
4. Критерії оцінювання тестових завдань різних рівнів складності.....	6
5. Таблиця переведення тестових балів фахового іспиту.....	7
6. Рекомендована література для підготовки до фахового вступного випробування.....	8

Вступ

Метою фахових вступних випробувань для вступу на навчання за освітнім ступенем магістра є визначення рівня підготовки вступників, які бажають навчатись у Криворізькому національному університеті за спеціальністю G13 Харчові технології.

Для успішного засвоєння освітньої програми магістра, вступники повинні мати базову вищу освіту здобуту за даною, спорідненою або іншою спеціальністю; здібності до оволодіння знаннями, уміннями і навичками в галузі гуманітарних дисциплін, дисциплін циклу природничо-наукової, загальнооекономічної та практичної підготовки.

Програма з фахового вступного випробування базується на освітньо-професійній програмі підготовки бакалавра за спеціальністю G13 Харчові технології та одночасно визначає вимоги до здобувачів вищої освіти, які продовжують навчання за освітнім ступенем магістра. Програма з фахового вступного випробування має міжпредметний синтетичний характер, що досягається побудовою питань за окремими розділами, в яких об'єднуються знання з кількох дисциплін.

Формою фахового вступного випробування зі спеціальності G13 Харчові технології є тестові завдання, що складаються у формі тестування. Програма фахового вступного випробування побудована на основі фахових навчальних дисциплін, що входять до програми підготовки здобувачів вищої освіти освітнього ступеня бакалавра і забезпечують основу теоретичної та практичної підготовки до виконання кваліфікаційних обов'язків фахівця в області харчових технологій.

До програми включено всі теми та основні питання, що вступник повинен опрацювати.

1. Перелік дисциплін, що виносяться на фахове вступне випробування

До програми фахового вступного випробування включені такі навчальні дисципліни:

- харчові технології;
- технологія продукції ресторанного господарства;
- організація ресторанного господарства.

2. Порядок проведення фахового вступного випробування

Фахове вступне випробування зі спеціальності G13 «Харчові технології» проводиться у форматі тестування за процедурами, деталізацію яких визначено Положенням про приймальну комісію Криворізького національного університету.

Для проведення фахового випробування утворюється фахова атестаційна комісія.

Програма фахового вступного випробування побудована на основі фахових навчальних дисциплін, що входять до програми підготовки

здобувачів вищої освіти освітнього ступеня бакалавра і забезпечують основу теоретичної та практичної підготовки до виконання кваліфікаційних обов'язків фахівця в галузі харчових технологій.

Строки організації та проведення фахових вступних випробувань визначає Приймальна комісія Криворізького національного університету відповідно до Правил прийому до Криворізького національного університету у 2025 році.

Фахове вступне випробування містить 45 тестових завдань закритого типу, які у випадковому порядку формує комп'ютерна програма. На проходження тестування відводиться 2 години (120 хвилин).

Результати фахового вступного випробування визначаються за рейтинговою шкалою 100 - 200 балів та оприлюднюються не пізніше наступного робочого дня після проведення екзамену.

3. Перелік тем та питань з дисциплін, що виносяться на фахове вступне випробування

1. Дисципліна «Харчові технології»:

- 1.1. Наукові основи технологічних процесів.
- 1.2. Технологія м'яса і м'ясопродуктів.
- 1.3. Технологія переробки сільськогосподарської птиці та яєць.
- 1.4. Технологія переробки риби та морепродуктів.
- 1.5. Технологія молока та молочних продуктів, масла вершкового.
- 1.6. Технологія виробництва рослинної олії та продуктів на її основі.
- 1.7. Технологія виробництва круп, борошна, макаронних виробів.
- 1.8. Технологія консервування плодів та овочів.
- 1.9. Технологія виробництва пива і квасу.
- 1.10. Технологія алкогольних напоїв.

2. Дисципліна «Технологія продукції ресторанного господарства»:

- 2.1. Технологічні принципи створення кулінарної продукції.
- 2.2. Універсальні напівфабрикати для підприємств харчування.
- 2.3. Технологія супів, особливості виготовлення, реалізації.
- 2.4. Технологія соусів, особливості виготовлення, призначення, реалізації.
- 2.5. Технологія страв та виробів з овочів, борошна, круп, бобових.
- 2.6. Технологія страв та виробів з м'яса, риби, птахів, яєць, молока.
- 2.7. Виготовлення холодних напоїв, солодких страв.
- 2.8. Виготовлення прісного тіста, обробних напівфабрикатів
- 2.9. Дріжджове тісто та вироби з нього.
- 2.10. Основи організації централізованого виробництва напівфабрикатів для підприємств харчування.
- 2.11. Методи визначення вологи та загальної масової частки сухих речовин.
- 2.12. Методи визначення жиру в харчових продуктах.
- 2.13. Методи визначення цукрів в харчових продуктах.
- 2.14. Класифікація методів дослідження якості кулінарної продукції.

- 2.15. Визначення й класифікація фальсифікацій харчових продуктів
- 2.16. Методи ідентифікації харчових продуктів, що замінюють органи почуттів.
- 2.17. Експрес-методи ідентифікації та виявлення фальсифікації харчових продуктів.

3. Дисципліна «Організація ресторанного господарства»:

- 3.1. Основи організації закладів ресторанного господарства.
- 3.2. Особливості організації підприємств ресторанного господарства. Класифікація закладів.
- 3.3. Організація постачання, складського і тарного господарства на підприємствах ресторанного господарства.
- 3.4. Основні напрямки раціональної організації праці в ресторанному господарстві. Нормування праці на підприємствах харчування. Оперативне планування виробництва.
- 3.5. Основи організації виробництва на підприємствах ресторанного господарства різних типів.
- 3.6. Столовий посуд, прибори, столова білизна.
- 3.7. Підготовка до обслуговування споживачів на підприємствах харчування готельно-ресторанних закладів.
- 3.8. Організація обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства.
- 3.9. Організація прийомів та бенкетів.
- 3.10. Правила подачі і споживання алкогольних напоїв.
- 3.11. Організація роботи барів.

4. Критерії оцінювання тестових завдань різних рівнів складності

Завдання фахового іспиту містить 45 тестових завдань закритого типу трьох рівнів складності, пов'язаних з теоретичними питаннями навчальних дисциплін (НД): «Харчові технології», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Організація ресторанного господарства». Структуру тесту представлено в таблиці 1. Правильна відповідь на тестове завдання 1-го рівня складності оцінюється у 0,8 балів; 2-го рівня складності – у 1,0 балів; 3-го рівня складності – у 1,2 балів.

Таблиця 1 – Структура тесту зі спеціальності G13 «Харчові технології»

Назва дисципліни	Кількість тестів	Максимальна кількість балів за окремі складові тесту
Перший рівень складності		
НД «Харчові технології»	5	4
НД «Технологія продукції ресторанного господарства»	5	4
НД «Організація ресторанного	5	4

господарства»		
Другий рівень складності		
НД «Харчові технології»	5	5
НД «Технологія продукції ресторанного господарства»	5	5
НД «Організація ресторанного господарства»	5	5
Третій рівень складності		
НД «Харчові технології»	5	6
НД «Технологія продукції ресторанного господарства»	5	6
НД «Організація ресторанного господарства»	5	6
Максимальна кількість балів за тест		45

5. Таблиця переведення тестових балів фахового іспиту

Переведення тестових балів фахового іспиту до шкали 100–200 здійснюється відповідно до таблиці 2.

Таблиця 2 – Таблиця переведення тестових балів фахового іспиту зі спеціальності G13 «Харчові технології» до шкали 100–200

Тестовий бал	Бал за шкалою 100–200	Тестовий бал	Бал за шкалою 100–200	Тестовий бал	Бал за шкалою 100–200
7	100	20	144	33	163
8	105	21	145	34	165
9	110	22	146	35	167
10	115	23	148	36	170
11	120	24	149	37	172
12	125	25	150	38	175
13	131	26	152	39	177
14	134	27	154	40	180
15	136	28	156	41	183
16	138	29	157	42	186
17	140	30	159	43	191
18	142	31	160	44	195
19	143	32	162	45	200

За результатами фахового іспиту можна отримати максимальну оцінку в 200 балів.

Якщо вступник набирає менше 100 балів, ухвалюється рішення про негативну оцінку («незадовільно»).

6. Рекомендована література для підготовки до фахового вступного випробування

Дисципліна «Харчові технології»

1. Гніцевич В.А. Харчові технології. Технологія продуктів тваринного походження: навч. посібник. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2022. 246 с. <http://elibrary.donnuet.edu.ua/2575/>

2. Гніцевич В.А., Никифоров Р.П., Слащева А.В. Харчові технології. Технологія продуктів рослинного походження: навч. посібник. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2021. 267с. <http://elibrary.donnuet.edu.ua/2572/>

3. Основи харчових технологій: навч. посіб. у формі опорн. консп. лекц. для студ. спец. 181 "Харчові технології" / Р. Ю. Павлюк, В. В. Погарська, А. А. Берестова та ін.; під заг. ред. проф. Р.Ю. Павлюк. Харків: Факт, 2016. 147с.

4. Клименко М. М., Віннікова Л. Г., Береза І. Г. Технологія м'яса та м'ясних продуктів: підручник. К.: Вища освіта, 2006. 640 с.

5. Манолі Т. А., Нікітчина Т. І., Кушніренко Н. М., Глушков О. А. Технологічний інжиніринг підприємств галузі: посібник до практичних занять. Одеса: ОНАХТ, 2018. 102 с.

6. Кушніренко Н. М., Паламарчук А. С. Сировина і матеріали рибної промисловості: навч. посібник. Одеса: ОНАХТ, 2019. 59 с.

7. Віннікова Л. Г., Поварова Н. М., Синиця О. В. Основи птахівництва та переробки птиці. К.: Освіта України, 2020. 216 с.

8. Ростовський В. С., Колісник А. В. Система технологій харчових виробництв: навч. посіб. К.: Кондор, 2018. 256 с.

9. Загальна технологія харчових виробництв: навч. посібник / А. А. Дубініна, Ю. М. Хацкевич, Т. М. Попова, С. О. Ленерт. Х.: ХДУХТ, 2016. 497 с.

10. Харчові технології у прикладах і задачах: підручник / Л. Л. ТОВАЖНЯНСЬКИЙ, С. І. БУХКАЛО, П. О. КАПУСТЕНКО, О. П. АРСЕНЬЄВА, Є. І. ОРЛОВА. К.: Центр учбової літератури, 2018. 576 с.

11. Технологія продукції харчових виробництв: навч. посіб. / Ф. В. Перцевий, Н. В. Камсуліна, М. Б. Колеснікова, М. О. Янчева, П. В. Гурський, Л. М. Тіщенко. Харків: ХДУХТ, 2016. 318 с.

12. Харчові технології. Практичний курс: навч. посіб. / Ф. В. Перцевой, Н. В. Камсуліна, О. Б. Дроменко та ін. Х.: ХДУХТ, 2018. 164 с.

Дисципліна «Технологія продукції ресторанного господарства»

1. Захарчук В. Г., Кунділовська Т. А., Гайдукович Г. Є. Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посібник. Одеса: Атлант ВОІ СОІУ, 2016. 479 с.

2. Доценко В. В., Губеня В. О., Кирпиченкова В. О., Кочерга Т. В. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посібник. К.: Кондор, 2019. 292 с.
3. Салавеліс А. Д., Колесніченко С. Л., Козонова Ю. О., Поплавська С. О. Технологія продукції ресторанного господарства: підручник. Одеса : Освіта України, 2017. 312 с.
4. Ростовський В.С. Теоретичні основи технології громадського харчування. Загальною частиною: навч. посібник. К.: Кондор, 2016. 200 с.
5. Ощипок І. М. Кухні народів світу: навч. посібник. Львів: Магнолія. 2017. 248с.
6. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі. К.: Кондор, 2015. 506 с.
7. Дорохіна М.О., Капліна Т.В. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах: навч. посібник. К.: Кондор, 2008. 280 с.
8. Коршунова А. Ф., Слащова А. В. Технология соусов: уч. пособ. Донецьк:ДонНУЕТ, 2014.107 с.
9. Коршунова Г. Ф., Слащева А. В. Солодкі страви і десерти: навч. посібник. Донецьк:ДонНУЕТ, 2013. 282 с.
10. Коршунова Г. Ф., Семенова Л. Я. Супи. Технологічні аспекти виробництва і реалізації: навч. посібник. Донецьк: ДонНУЕТ, 2010. 200 с.
11. Коршунова Г. Ф., Ільдірова С. К., Федотова Н. А. Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посібник. Донецьк: ДонНУЕТ, 2010. 382 с.
12. Ткач В. В., Пластун А. М. Технологія приготування їжі. Практикум. Київ : Центр навчальної літератури, 2004. 210 с.
13. Ратушенко А. Т. Страви з риби та морепродуктів. К.: Кондор, 2010. 232 с.
14. Медведь Л. М., Козак В. М. Технологія борошняних кондитерських виробів. Навчально-метод. посібник. Полтава: ПУЕТ, 2010. 80 с.
15. Калугіна І. М., Тележенко Л. М. Технологічний контроль у закладах ресторанного господарства: навч. посібник. Херсон: ФОП Грінь Д.С., 2017. 204 с.

Дисципліна «Організація ресторанного господарства»

1. Назаренко І. А., Никифоров Р. П., Лохман Н. В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2017. 165 с.
2. Малюк Л. П. Організація виробництва на підприємствах : навч. посіб. Полтава : ПУСКУ, 2019. 254 с.
3. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : підр. Київ : Інкос, 2017. 280 с.
3. П'ятницька Н. А. Організація виробництва у підприємствах ресторанного господарства. Практикум : навч. посіб. Київ : Вища школа, 2015. 246 с.
4. Кравець С. Г. Ключові компетентності у професійному становленні фахівців ресторанного сервісу : навч.-метод. комплекс. Київ : ЗАТ «НІЧЛАВА», 2013. 112 с.
5. Архіпов В. В., Іванникова Т. В., Архіпова А. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані:

навч. посібник. К.: Центр учбової літератури фірма “Інкос”, 2007 С. 341–356.

6. Архіпов В. В., Іванникова Т. В., Архіпова А. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління продукцією в сучасному ресторані : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2018. 357 с.

7. Питання ресторанного бізнесу: [Офіційний сайт]. – Режим доступу: <http://www.ukrbiz.net>.

8. Компанія «Ресторатор Україна»: [Офіційний сайт]. – Режим доступу: <http://www.restorator.com.ua/rus/index.html>.