



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
КРИВОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



ЗАТВЕРДЖУЮ

Голова приймальної комісії

Ступ Микола СТУПНІК

«*30*» *04* 2026 р.

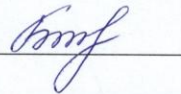
ПРОГРАМА

фахового іспиту для здобуття ступеня бакалавра за іншою спеціальністю, які вступають на основі вже здобутого ступеня бакалавра, магістра (освітньо-кваліфікаційного рівня спеціаліста)

за спеціальністю **G13 Харчові технології**
(шифр, назва спеціальності)

Кривий Ріг
2026 р.

Програму склали:

1. Канд. техн. наук, доц. Сімакова О.О. 
2. 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 фаховий іспит.....	4
2. Порядок проведення фахового іспиту.....	4
3. Перелік тем та питань з дисциплін, що виносяться на фаховий іспит.....	5
4. Критерії оцінювання тестових завдань різних рівнів складності.....	6
5. Рекомендована література для підготовки до фахового іспиту.....	8

Вступ

Метою фахового вступного іспиту для вступу на навчання за освітнім ступенем бакалавра є визначення рівня підготовки вступників, які бажають навчатись у Криворізькому національному університеті за спеціальністю G13 Харчові технології.

Програма містить перелік дисциплін, що виносяться на фаховий іспит, порядок проведення фахового іспиту, перелік тем та питань з дисциплін, що виносяться на фаховий іспит, критерії оцінювання тестових завдань різних рівнів складності та перелік рекомендованої літератури для підготовки до іспиту.

Програма з фахового вступного іспиту має міжпредметний синтетичний характер, що досягається побудовою питань за окремими розділами, в яких об'єднуються знання з кількох дисциплін.

Формою фахового вступного іспиту зі спеціальності G13 Харчові технології є тестові завдання, що складаються у формі тестування. До програми включено всі теми та основні питання, що вступник повинен опрацювати.

1. Перелік дисциплін, що виносяться на фаховий вступний іспит

До програми фахового вступного іспиту включені такі навчальні дисципліни:

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

2. Порядок проведення фахового вступного іспиту

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

Для проведення фахового іспиту утворюється фахова атестаційна комісія.

Програма фахового вступного іспиту побудована на основі фахових навчальних дисциплін, що входять до програми підготовки здобувачів вищої освіти освітнього ступеня бакалавра.

Строки організації та проведення фахового вступного іспиту визначає Приймальна комісія Криворізького національного університету відповідно до Правил прийому до Криворізького національного університету у 2025 році.

Фаховий іспит для здобуття ступеня бакалавра за іншою спеціальністю, які вступають на основі вже здобутого ступеня бакалавра, магістра (освітньо-кваліфікаційного рівня спеціаліста) проводиться в письмовій формі. Кожному вступнику пропонується білет, що складається з 30 тестових завдань трьох рівнів складності. На фахове випробування відводиться 1,2 години.

Кожний екзаменаційний білет містить тестові завдання, що включають теоретичну та практичну частину відповідних курсів. Кожне завдання відповідає окремій фаховій дисципліні з вищезазначених.

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 фаховий вступний іспит

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»	4	3,2
НД «Технологія продукції ресторанного господарства»	3	2,4
НД «Організація ресторанного господарства»	3	2,4
Другий рівень складності		
НД «Харчові технології»	4	4
НД «Технологія продукції ресторанного господарства»	3	3

НД «Організація ресторанного господарства»	3	3
Третій рівень складності		
НД «Харчові технології»	4	4,8
НД «Технологія продукції ресторанного господарства»	3	3,6
НД «Організація ресторанного господарства»	3	3,6
Максимальна кількість балів за тест		30

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
5	100	18	152
6	104	19	156
7	108	20	160
8	112	21	164
9	116	22	168
10	120	23	172
11	124	24	176
12	128	25	180
13	132	26	184
14	136	27	188
15	140	28	192
16	144	29	196
17	148	30	200

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

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

5. Рекомендована література для підготовки до фахового іспиту

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. Загальна частина: навч. посібник. К.: Кондор, 2016. 200 с.
5. Ощипок І. М. Кухні народів світу: навч. посібник. Львів: Магнолія, 2017. 248 с.
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. Калутіна 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>.