



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ

вул. Клочківська, 333, м. Харків, 61051, тел./факс: +38 (057) 337-85-35, тел. +38 (057) 336-89-79
www.hduht.edu.ua e-mail: hduht@kharkov.com Код ЄДРПОУ 01566330

№01-40-02/148 від 08.02.2019 р.

Ректорам закладів вищої освіти

Про проведення II етапу Всеукраїнської
студентської олімпіади за спеціальністю
181 «Харчові технології»

Відповідно до наказу Міністерства освіти і науки України № 1313 від 22 листопада 2018 року «Про проведення Всеукраїнської студентської олімпіади у 2018/2019 навчальному році» та з метою підвищення якості підготовки кваліфікованих фахівців, пошуку обдарованої студентської молоді, стимулювання їх творчої праці Харківський державний університет харчування та торгівлі затверджено базовим для проведення II етапу Всеукраїнської студентської олімпіади за спеціальністю 181 «Харчові технології» (далі – Олімпіада).

Для участі в Олімпіаді запрошуються студенти:

- ступеня вищої освіти бакалавр (всі діючі спеціалізації в межах спеціальності 181 «Харчові технології»);
- ступеня вищої освіти магістр, всі діючі освітні програми («Технології харчування», «Технології в ресторанному бізнесі», «Харчові технології в ресторанній індустрії» або споріднені).

II етап Всеукраїнської студентської олімпіади за спеціальністю 181 «Харчові технології» відбудеться **10 – 12 квітня 2019 року**.

Програма Олімпіади

10 квітня 2019 р.

- 8⁰⁰ – 12³⁰ – реєстрація, розміщення учасників Олімпіади і представників ЗВО.
- 12³⁰ – 14⁰⁰ – консультація учасників Олімпіади.
- 14³⁰ – науково-методичний семінар (для викладачів).
- 14³⁰ – екскурсійна програма (для студентів).

11 квітня 2019 р.

- 9³⁰ – 13³⁰ – виконання учасниками конкурсних завдань.
- 14⁰⁰ – 17⁰⁰ – робота журі Олімпіади.

12 квітня 2019 р.

- 10⁰⁰ – 12⁰⁰ – урочисте нагородження переможців та підведення підсумків роботи Олімпіади.

Для участі у II етапі Олімпіади залучаються студенти – переможці I етапу.

Оргкомітет Олімпіади пропонує надати Ваші пропозиції щодо включення викладачів Вашого закладу вищої освіти до складу журі за кожним із ступенів вищої освіти. Для цього необхідно надіслати листа на адресу оргкомітету Олімпіади із

зазначенням прізвища, ім'я та по-батькові, вченого звання, наукового ступеня та посади викладача **до 01 березня 2019 року**.

Від кожного навчального закладу приймається не більше трьох заявок від студентів, які стали переможцями I етапу Олімпіади за ступенем вищої освіти бакалавр та не більше трьох – за ступенем вищої освіти магістр.

Студентам ступеня вищої освіти бакалавр будуть запропоновані завдання (додаток 2) та тести відкритої форми, які передбачають використання ними знань, вмінь та навиків з таких дисциплін: «Харчові технології», «Теоретичні основи харчових технологій», «Контроль якості харчової продукції», «Метрологія, стандартизація, сертифікація і управління якістю», «Процеси і апарати харчових виробництв».

Студентам ступеня вищої освіти магістр будуть запропоновані комплексні завдання відповідно додатку 3.

У зв'язку із вищевказаним просимо **до 01 березня 2019 р.** надіслати на поштову та електронну адресу Харківського державного університету харчування та торгівлі:

- ✓ заявку на участь у олімпіаді, у якій необхідно повідомити про потребу бронювання місць у гуртожитку ХДУХТ (місця в студентському гуртожитку бронюються тільки для учасників олімпіади);
- ✓ анкету учасника олімпіади (додаток 1);
- ✓ пропозиції щодо включення до складу журі викладача із зазначенням його прізвища, ім'я та по-батькові, вченого звання та посади (за бажанням).

Поштова адреса: 61051, Харків-51, вул. Ключківська, 333

Харківський державний університет харчування та торгівлі
Оргкомітет Всеукраїнської олімпіади (ауд. 326) та
на електронну адресу секретарів

За довідками звертатися до відповідальних секретарів:

ступінь вищої освіти бакалавр

Желевої Тетяни Сергіївни (+38-095-125-24-73; +38-097-438-78-36);

Електронна адреса: sts512@ukr.net

ступінь вищої освіти магістр

Омельченко Світлани Борисівни (+38-066-218-42-30).

Електронна адреса: omelchenko.s.b@gmail.com

Учасники Олімпіади обов'язково повинні при собі мати студентський квиток і паспорт.

Оплата проживання в гуртожитку або готелі, харчування та проїзд за рахунок учасників олімпіади. Прохання квитки на зворотній проїзд придбати завчасно.

Доїхати до ХДУХТ можна: від залізничного вокзалу трамваєм № 20 до зупинки Палац студентів «Сучасник»; від автовокзалу – автобусом №305 до зупинки Палац студентів «Сучасник»; від станції метро «23 Серпня» маршрутним таксі № 217, 55.

Голова організаційного комітету,
ректор університету



О.І. Черевко

А Н К Е Т А

учасника II етапу Всеукраїнської студентської олімпіади ступінь вищої освіти бакалавр (або магістр)

Прізвище _____

Ім'я _____

По-батькові _____

Дата народження _____

Заклад вищої освіти _____

(повна назва та адреса, контактний телефон)

Факультет, курс _____

(повністю)

Рішенням оргкомітету _____

(назва закладу вищої освіти)

студент (ка) _____

(прізвище, ініціали)

який (яка) у I-му етапі олімпіади _____

(назва Олімпіади з навчальної дисципліни, спеціальності (напряму))

посів (ла) _____ місце, рекомендується до участі у II-му етапі Всеукраїнської студентської олімпіади.

Голова оргкомітету закладу
вищої освіти

(підпис)

(П.І.Б)

М.П.

Підпис учасника олімпіади

(підпис)

(П.І.Б)

Дата заповнення “ ____ ” _____ 2019 р.

КОНКУРСНІ ЗАВДАННЯ

II етапу Всеукраїнської студентської олімпіади за спеціальністю 181 «Харчові технології» **ступінь вищої освіти БАКАЛАВР**

Тести відкритої форми розміщені на офіційному сайті Харківського державного університету харчування та торгівлі: www.hduht.edu.ua / вкладка «Наукові заходи» / «II етап Всеукраїнської студентської олімпіади за спеціальністю 181 «Харчові технології»».

Завдання I.

Характеристика сировини, що використовується. Принципова технологічна схема виробництва. Характеристика окремих технологічних стадій. Основні процеси та їх вплив на якість готової продукції.

Технологія хліба пшеничного, приготовленого опарним способом.

Технологія цукру білого кристалічного.

Технологія ковбаси вареної.

Технологія сметани.

Технологія макаронних виробів.

Технологія олії соняшникової рафінованої.

Технологія пива світлого.

Технологія м'ясних паштетів.

Технологія крохмалю картопляного.

Технологія майонезу.

Технологія крупи гречаної.

Технологія мармеладу плодово-ягідного.

Технологія спирту.

Технологія халви.

Технологія хліба житнього.

Технологія сиру кисломолочного.

Технологія пастили.

Технологія соків освітлених.

Технологія кефіру резервуарним способом.

Технологія джему абрикосового.

Завдання II.

Галузь застосування методів, їх сутність та особливості використання для різних харчових продуктів.

Термогравіметричні методи визначення вологості.

Методи визначення масової частки сухих речовин у розчинах.

Методи визначення кислотності (активної та тієї, що титрується).

Визначення масової частки білку методом К'ельдаля.

Визначення вмісту жиру методом Сокслета.
Бутирометричний метод визначення вмісту жиру.
Колориметричні методи визначення масової частки білку.
Поляриметричні методи визначення вмісту вуглеводів.
Метод визначення вмісту вітаміну С.
Хімічні методи визначення вмісту вуглеводів.

Завдання III.

Особливості перебігу процесу, що відбувається у різних технологіях харчових продуктів, його вплив на якість готової продукції:

деструкції білків
гідролізу та клейстеризації крохмалю;
денатурації білків;
окиснення жирів;
спиртового та молочнокислого бродіння;
карамелізації та меланоїдиноутворення;

Мета та особливості застосування ферментних препаратів у харчових технологіях, їх вплив на якість готової продукції.

КОНКУРСНІ ЗАВДАННЯ

II етапу Всеукраїнської студентської олімпіади за спеціальністю 181 «Харчові технології» **ступінь вищої освіти МАГІСТР**, всі діючі освітні програми («Технології харчування», «Технології в ресторанному бізнесі», «Харчові технології в ресторанній індустрії» або споріднені).

Згідно алгоритму «концепція – розробка – впровадження – оцінка ефективності розробки» обґрунтуйте та розробіть технологію нової продукції для ЗРГ певного типу

ВИХІДНІ ДАНІ

Найменування	Характеристика
Тип (формат) закладу ресторанного господарства (ЗРГ)	Ресторани: аутентичні, національні, класичні, винні, пивні, з відкритою кухнею, ресторани табльдот, free floor, ресторан-клуб, фрі-флоу (Free flow), Fast Casual, Quick Service Restaurant, Casual Dining (булочна-кондитерська, ресторан, який спеціалізується на монопродукті) та інші Кафе: класичні, кафе-кав'ярні, антикафе Бари: винні, пивні, суши-бари, resto-бари, коктейль-бари та інші Заклади швидкого харчування – фаст-фуд (casual, premium), фуд-корти Заклади корпоративного харчування ЗРГ ЗРГ, що спеціалізуються на наданні кейтерингових послуг ЗРГ на транспорті, автомобільно-заправочних станціях ЗРГ з індустріальним циклом виробництва – фабрики-кухні, фабрики-заготівельні, спеціалізовані цеха; Вуличний фаст-фуд (Street food)
Потужність, що прогнозується	Обрати самостійно
Інновації (відповідно до концепт-профілю ЗРГ)	<u>Продуктові</u> – спрямовано на раціональне використання харчової сировини, в тому числі вторинних ресурсів, поліпшення структури харчування населення, розширення асортименту, задоволення споживачів у продуктах спеціального призначення (низькокалорійні, для фітнес-харчування, високобілкові та інші), снєкіфікація продукції, зменшення вмісту цукру, жиру та інші); створення нових смакових сполучень згідно принципів фудпейрингу (foodpairing) <u>Процесні</u> – передбачають використання різноманітних способів обробки сировини, напівфабрикатів та готової продукції (емульсифікації, сферіфікації, еспумізації, копчення Smoking Gun тощо)
Група кулінарної/кондитерської продукції (КП), найменування КП	Згідно існуючих класифікації та асортименту

АЛГОРИТМ З РОЗВ'ЯЗАННЯ ЗАВДАННЯ

(ступінь вищої освіти МАГІСТР)

№	Найменування питання	Складова інноваційного циклу
1	РОЗРОБІТЬ КОНЦЕПТ-ПРОФІЛЬ (CONSEPT-PROFILE) ЗРГ відповідно до вихідних даних, технічне завдання на розробку (удосконалення) нової продукції	Концепція
2	ОБГРУНТУЙТЕ ТА РОЗРОБІТЬ ПРОЕКТ ТЕХНОЛОГІЇ НОВОЇ ПРОДУКЦІЇ. Здійсніть діагностику рецептурного складу та технологічного процесу виробництва КП (прототипу) як технологічної системи. Висвітліть сутність інновацій, обраних до реалізації. Розробіть проект рецептурного складу та технологічної схеми виробництва нової продукції. Висвітліть сутність фізичних, фізико-хімічних, мікробіологічних та інших процесів, спрямованих на формування показників якості та безпечності нової продукції. Визначте критичні точки контролю технологічного процесу виробництва нової продукції та їх межові значення, вимоги до показників якості та безпечності нової продукції	Розробка
3	РОЗРОБІТЬ ЗАХОДИ З УПРОВАДЖЕННЯ НОВОЇ ПРОДУКЦІЇ У ВИРОБНИЦТВО. Спрогнозуйте тривалість технологічного процесу виробництва продукції з огляду на ефективне використання технологічного обладнання, робочої сили та робочого часу персоналу ЗРГ, мінімізації часу очікування продукції споживачами. Запропонуйте сучасне технологічне обладнання для реалізації нової технології в ЗРГ	Впровадження
4	ОЦІНІТЬ ЕФЕКТИВНІСТЬ РОЗРОБКИ з огляду на рівень реалізації запропонованих інновацій, ресурсів, які необхідні для її реалізації, визнання споживачами, рентабельності, що прогнозується, конкурентоспроможності	Оцінка ефективності розробки