

ПРОГРАМА
фахового вступного випробування з технології виробництва
продуктів харчування

напрямок підготовки - **8.01010401 «Професійна освіта»**

(Харчові технології)

освітньо-кваліфікаційний рівень – **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 виробництв.
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. Показники якості і способи визначення готовності випечених виробів. Фактори, що обумовлюють упікання хліба.
18. Технологія приготування хліба з житнього та суміші житнього та пшеничного борошна.
19. Технологія виробництва рослинних олій.
20. Способи рафінації харчових олій і жирів.
21. Технологія виробництва маргарину.
22. Технологія виробництва харчових тваринних жирів.
23. Технологія ковбасних виробів.
24. Технологія молока і кисломолочних продуктів.
25. Роль ферментів при виробництві та зберіганні харчових продуктів.
26. Основні групи мікроорганізмів, що використовуються в харчовій промисловості і їх застосування.
27. Основні харчові речовини м'яса та м'ясопродуктів. Фізико-хімічні властивості м'яса та м'ясопродуктів. Зміна властивостей м'яса при дозріванні.

28. Охарактеризуйте особливості процесів отримання гідратованих та переестерифікованих саломасів.
29. Визначення терміну «Сила борошна». Вплив сили борошна на хлібопекарські властивості пшеничного борошна. Методи визначення якості сирої клейковини і її масової частки.
30. Процеси, які відбуваються в хлібобулочних виробках при зберіганні. Сутність черствіння і фактори, що впливають на цей процес.
31. Характеристика хлібопекарських поліпшувачів та їх вплив на білково-протеїназний комплекс борошна, властивості тіста і якість хліба.
32. Процеси які відбуваються у тістовій заготовці при випіканні.
33. Мета остаточного вистоювання при виробництві хлібобулочних виробів. Фактори, що впливають на цей процес.
34. Особливості мікрофлори житніх заквасок при виробництві хліба.
35. Особливості мікрофлори заквасок при виробництві молочнокислих продуктів.
36. Зміни, що відбуваються у вуглеводно-амілазному комплексі борошна під час дозрівання тіста для хлібобулочних виробів.
37. Роль спиртового і молочнокислого бродіння у дозріванні тіста для хлібобулочних виробів.
38. Теоретичні основи сушіння макаронних виробів. Фактори, які характеризують режим конвективного сушіння.
39. Класифікація прийомів кулінарної обробки продуктів на підприємствах ресторанного господарства, їх характеристика.
40. Характеристика прийомів теплової кулінарної обробки харчових продуктів, її позитивний і негативний вплив.
41. Характеристика білків, їхня будова і фізико-хімічні показники і властивості.
42. Сполучно – тканинні білки, їх будова і перетворювання при кулінарній обробці.
43. Перетворення білків при тепловій обробці харчових продуктів, зміна їх біологічної цінності.
44. Склад, будова та властивості жирів харчових продуктів. Зміна жирів при зберіганні.
45. Вплив теплової кулінарної обробки на харчову цінність жирів. Зміна жирів при смаженні і варінні.
46. Склад, будова та властивості вуглеводів. Зміна вуглеводів під час кулінарної обробки.
47. Крохмаль і вуглеводи клітинних стінок, їх зміни під час кулінарної обробки.
48. Хімізм руйнування та стабілізації вітамінів. Фактори, що обумовлюють руйнування вітамінів при кулінарній обробці продуктів.
49. Зміни вмісту водорозчинних вітамінів при механічній і тепловій кулінарній обробці.
50. Зміни вмісту жиророзчинних вітамінів при механічній і тепловій кулінарній обробці.

51. Характеристика забарвлюючих речовин харчових продуктів.
52. Фізико-хімічні перетворення, які обумовлюють зміни забарвлення харчових продуктів під час кулінарної обробки.
53. Ароматичні і смакові речовини харчових продуктів, їх характеристика і властивості. Утворення нових смакових і ароматичних речовин під час кулінарної обробки.
54. Умови зберігання продуктів рослинного походження і зміна якості продуктів під час зберігання.
55. Умови зберігання продуктів тваринного походження і зміна якості продуктів під час зберігання.
56. Характеристика фізико-хімічних змін, які відбуваються в плодах і овочах при кулінарній обробці.
57. Характеристика фізико-хімічних змін, які відбуваються в крупах, зернобобових і макаронних виробах при кулінарній обробці.
58. Фізико-хімічні зміни компонентів риби і рибопродуктів, які відбуваються при кулінарній обробці.
59. Фізико-хімічні зміни компонентів м'яса і м'ясопродуктів, які відбуваються при кулінарній обробці.
60. Вплив кулінарної обробки на харчову цінність молочних продуктів і яєць.