

ПРОГРАМА
фахового вступного випробування з технології та обладнання
виробництва продуктів харчування

напрямок підготовки - **6.01010401 «Професійна освіта»**
(Харчові технології)
освітньо-кваліфікаційний рівень – **бакалавр зі скороченим терміном**
навчання

1. Основні харчові речовини, їх характеристика і роль в харчових технологіях.
2. Обробка овочів і грибів, виготовлення овочевих напівфабрикатів і їх застосування.
3. Харчова цінність риби і нерибних продуктів моря. Технологія рибних напівфабрикатів.
4. Харчова цінність м'яса, птиці, субпродуктів. Технологія первинної обробки і виготовлення напівфабрикатів.
5. Класифікація способів кулінарної обробки продуктів. Їх характеристика.
6. Характеристика круп, бобових, макаронних виробів. Технологія приготування страв.
7. Характеристика перших страв. Технологія приготування перших страв.
8. Характеристика яєць і яєчних продуктів. Технологія страв з яєць.
9. Характеристика асортименту і технологія страв з овочів і грибів.
10. Характеристика асортименту і технологія страв з м'яса, птиці, дичини і субпродуктів.
11. Характеристика асортименту і технологія страв з кислого сиру.
12. Характеристика асортименту і технологія борошняних страв.
13. Характеристика асортименту і технологія солодких страв.
14. Характеристика асортименту і технологія холодних страв і закусок.
15. Характеристика асортименту і технологія гарячих і холодних напоїв.
16. Види тіста, технологія приготування. Асортимент виробів

17. Типи закладів ресторанного господарства і їх характеристика.
18. Організація роботи експедиції і складського господарства.
19. Організація роботи заготівельних цехів (овочевого і м'ясо-рибного).
20. Організація роботи доготівельних цехів (гарячого і холодного).
21. Характеристика і призначення столового і кухонного посуду закладів ресторанного господарства
22. Характеристика, призначення і оснащення торгівельних приміщень закладів ресторанного господарства.
23. Правила сервірування столів, види сервіровок і їх призначення.
24. Правила подачі страв, напоїв і кулінарних виробів.
25. Характеристика банкетів і прийомів, асортимент страв, вимоги до організації банкетів.