

ЗАТВЕРДЖЕНО:



ДІЗ «Львівський національний
університет імені Тараса Шевченка»
С. В. Савченко

ПРОГРАМА
фахового вступного випробування
спеціальність – «Професійна освіта (Харчові технології)»
освітній ступінь – бакалавр (з нормативним 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. Характеристика прийомів теплової кулінарної обробки харчових продуктів, її позитивний і негативний вплив.
18. Характеристика білків, їхня будова і фізико-хімічні показники і властивості.
19. Сполучно – тканинні білки, їх будова і перетворювання при кулінарній обробці.
20. Перетворення білків при тепловій обробці харчових продуктів, зміна їх біологічної цінності.
21. Склад, будова та властивості жирів харчових продуктів. Зміна жирів при зберіганні.
22. Типи закладів ресторанного господарства і їх характеристика.

23. Організація роботи експедиції і складського господарства.
24. Організація роботи заготівельних цехів (овочового і м'ясо-рибного).
25. Організація роботи доготівельних цехів (гарячого і холодного).
26. Характеристика і призначення столового і кухонного посуду закладів ресторанного господарства
27. Характеристика, призначення і оснащення торгівельних приміщень закладів ресторанного господарства.
28. Правила сервірування столів, види сервіровок і їх призначення.
29. Правила подачі страв, напоїв і кулінарних виробів.
30. Характеристика банкетів і прийомів, асортимент страв, вимоги до організації банкетів.

Список літератури:

1. Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. 2-ге видання: Навч. пос. – К.: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2008. – 384 с.
2. Технологія продукції ресторанного господарства. Полтавська кухня./Капліна Т. В., Білоусько О. А., Шаповал Н. І. та ін. Навч. пос. – К.: Центр учбової літератури, 2008. – 280 с.
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания/Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. — К.: ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2009. - 680 с.: ил.
4. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах: Навчальний посібник / Дорохіна М.О., Капліна Т.В. – К.:Кондор, 2008.-280с.
5. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі. Навчальний посібник. — К.: Кондор, 2003. — 506 с.
6. Васюкова А.Т., Погребняк В.Г., Ярошева А.И., Федоркина И.А., Васюков М.В., Егiazаров М.А. Эффективность обработки продуктов в пароконвектомате Монография. — Москва: Издательство МТИ, 2015. — 184 с.
7. Мглинец А.И. Акимова Н.А., Дзюба Г.Н. и др. Технология продукции общественного питания Учебник / Под ред. А.И. Мглинца. — СПб.: Троицкий мост, 2010. — 736 с.; ил.
8. Ратушный А.С. (ред.) Технология продукции общественного питания Учебник для бакалавров / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова, Л.П. Липатова, С.С. Аминов, Т.В. Жубрева, А.Ю. Соколов, Е.Я. Троицкая. Под ред. докт. техн. наук, проф. А.С. Ратушного. — М.: Дашков и К°, 2016. — 336 с.
9. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу Львов: Афіша, 2008. — 297 с.
10. Архипов В.В. Організація ресторанного господарства: Навч. Пос. – К: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. – 280с.: іл.
11. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Ресторанна справа: Довідник офіціанта. – Львів: Афіша,

2004. – 336 с.: іл.

12. П'ятницької Н.О. Обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. – К.: Київ. Нац. Торг. – ккон. Ун-т, 2005. – 632 с.
13. Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані 2-ге видання: Навч. пос. — К.: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2008. — 384 с.
14. Антонова В.А. та ін. Організація виробництва та обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства Навчальний посібник. — Донецьк: ДонНУЕТ, 2007. — 326 с.
15. Архипов В.В. Организация работы сомелье 2-ое изд. — Уч. пос. [для студ. высш. учеб. зав.] — К.: Центр учебной литературы, 2016. — 304 с.