

ЗАТВЕРДЖЕНО:



Програма
фахових вступних випробувань
спеціальність – 015 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. 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.

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. Київ: 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. Київ: Центр учбової літератури, 2008. 280 с.
3. Сборник рецептур блюл и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания / Авт.-сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. Київ: ООО «Издательство Арий», Москва: ИКТИЦ «Лада», 2009. 680 с.
4. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах: Навчальний посібник / Дорохіна М. О., Капліна Т. В. Київ: Кондор, 2008. 280 с.
5. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі. Навчальний посібник. Київ: Кондор, 2003. 506 с.
6. Васюкова А. Т., Погребняк В. Г., Ярошева А. И., Федоркина И. А., Васюков М. В., Егиазаров 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.
8. Ратушный А. С., Баранов Б. А., Элиарова Т. С., Липатова Л. П., Аминов С. С., Жубрева Т. В., Соколов А. Ю., Троицкая Е. Я. Технология продукции общественного питания. Учебник для бакалавров / под ред. докт. техн. наук, проф. А. С. Ратушного. Москва: Дашков и К°, 2016. 336 с.
9. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Львов: Афіша, 2008. 297 с.
10. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: Навч. пос. Київ: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. 280 с.
11. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Ресторанна справа: Довідник офіціанта. Львів: Афіша, 2004. 336 с..
12. П'ятницької Н. О. Обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. К.: Київ. Нац. Торг.-екон. 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. Київ: 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. Київ: Центр учебной литературы, 2016. 304 с.