

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

ЗАТВЕРДЖУЮ

Голова приймальної комісії



В.І. Падика

« 01 » _____ 2020 року

ПРОГРАМА

фахових вступних випробувань для осіб, що вступають на ОС «Магістр» на спеціальність 181 «Харчові технології»

Голова фахової атестаційної комісії


Радчук О.В.

Суми – 2020

Програма фахових вступних випробувань для осіб, що вступають на ОС «Магістр» на спеціальність 181 «Харчові технології» - 2020. – 35 с.

Програму підготували:

Перцевой Ф.В. – доктор технічних наук, професор, завідувач кафедри технології харчування;

Рожкова Л.Г. – кандидат технічних наук, доцент, завідувач кафедри інженерних технологій харчових виробництв;

Радчук О.В. – кандидат технічних наук, доцент кафедри інженерних технологій харчових виробництв;

Цигура В.В. – старший викладач кафедри технології молока і м'яса;

Сергієнко В.О. – відповідальний секретар приймальної комісії СНАУ.

Схвалено методичною радою факультету «Харчових технологій» (протокол №4 від 25 лютого 2020 року)

ЗМІСТ

Пояснювальна записка	3
Зміст програми.....	7
Перелік запитань письмового фахового екзамену	20
Норми і критерії оцінювання відповідей на письмовому фаховому екзамені ...	35

Пояснювальна записка

Метою фахових вступних випробувань є комплексна перевірка знань вступників, які вони отримали в результаті вивчення циклу дисциплін, передбачених освітньо-професійною програмою та навчальними планами у відповідності з освітнім ступенем бакалавр, спеціаліст.

Вступний фаховий екзамен охоплює нормативні дисципліни з циклу природничо-наукової підготовки, а також дисципліни професійної підготовки студентів відповідно до освітньо-професійної програми підготовки бакалавр, спеціаліст за спеціальністю «Харчові технології».

Під час підготовки до фахового екзамену необхідно звернути увагу на те, що вступник повинен:

знати: будову, принципи дії, правила експлуатації вітчизняного і зарубіжного обладнання на всіх етапах виготовлення молочних продуктів; теоретичні основи найважливіших технологічних процесів, що відбуваються під час виробництва молочної продукції; основні теоретичні положення побудови технологічних схем виробництва кисломолочного сиру та сиркових виробів, технологію виробництва молочних консервів; технологію виготовлення масла різними способами, підготовку його до реалізації; теоретичні основи технологічних процесів виготовлення різних видів масла. методи технологічних розрахунків обладнання підприємств м'ясних виробництв; поглиблену технологію виробництва м'ясопродуктів із свинини і яловичини; поглиблену технологію виробництва напівфабрикатів; поглиблену технологію виробництва банкових консервів; поглиблену технологію виготовлення ковбасних виробів; поглиблену технологію виробництва м'ясопродуктів із свинини і яловичини; поглиблену технологію виробництва напівфабрикатів; поглиблену технологію виробництва банкових консервів; ресторанне господарство в сучасних умовах, задачі галузі ресторанного господарства та зміни, що відбуваються в ній; класифікацію підприємств ресторанного господарства, види, типи та структуру підприємств ресторанного господарства; організацію постачання підприємств ресторанного господарства, договірні відносини підприємств ресторанного господарства з постачальниками; організацію складського і тарного господарства, правила приймання, зберігання та відпуску товарно-матеріальних цінностей; структуру виробництва, виробничу інфраструктуру, взаємозв'язок виробничих цехів з іншими групами приміщень; вимоги до організації роботи виробництва, робочих місць, порядок їх атестації; вимоги до організації роботи заготівельних цехів; вимоги до організації роботи доготівельних цехів; види торгових приміщень, вимоги до них; нормативну і технічну документацію підприємств ресторанного господарства; основи раціональної організації праці; ресторанне господарство в сучасних умовах, задачі галузі ресторанного господарства та зміни, що відбуваються в ній; класифікацію підприємств ресторанного господарства, види, типи та структуру підприємств ресторанного господарства; основи організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства; характеристику форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів і класів; правила і способів подавання страв і напоїв у закладах ресторанного господарства з методом обслуговування

офіціантами; організацію обслуговування бенкетів за столом; організацію обслуговування бенкетів біля столу; організацію обслуговування комбінованих бенкетів; організацію дипломатичних прийомів; організацію надання послуг з кейтерингу та фудінгу; теоретичні основи моделювання процесу обслуговування в закладах ресторанного господарства; основи моделювання процесу обслуговування в загальнодоступних закладах ресторанного господарства; організацію і моделювання процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства за місцем роботи; організацію і моделювання процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства за місцем навчання; організацію і моделювання процесу обслуговування споживачів на транспорті, учасників культурних, громадських та спортивних заходів, мешканців готелів, іноземних туристів, споживачів у місцях масового відпочинку, на ринках і в торгівельних комплексах; соціально-економічне значення функціонування підприємств харчування; характеристику виробничо-технологічної діяльності підприємств харчування, їх мету та задачі; технологічні принципи створення кулінарної продукції із заданими властивостями; основи проектування та моделювання рецептурного складу та технологічного процесу виробництва кулінарної продукції; характеристику функціонально-технологічних властивостей вихідної сировини ПРГ як об'єкта переробки в підприємствах харчування; класифікацію кулінарної продукції із ПРП за сукупними ознаками; характеристику технологічних процесів виробництва напівфабрикатів та страв із ПРП; характеристику функціонально-технологічних властивостей вихідної сировини ПТП як об'єкта переробки в підприємствах харчування; класифікацію кулінарної продукції із ПТП за сукупними ознаками; характеристику технологічних процесів виробництва напівфабрикатів та страв із ПТП; характеристику способів та видів теплової обробки страв з ПТП: теоретичне обґрунтування параметрів процесу, фактори та сутність фізико-хімічних процесів; перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції з ПТП.

вміти: розраховувати продуктивність, належну потужність, витрати робочих середовищ, необхідну кількість машин і апаратів; впевнено і правильно експлуатувати технічне обладнання молочних підприємств; складати технологічні схеми виготовлення кисломолочного сиру різними способами; оцінювання впливу теплової обробки на використані складові частини молока при виробництві кисломолочного сиру та молочних консервів; визначати якість сировини і підготовку її для переробки на масло; моделювати технологічні схеми виготовлення різних видів масла; виконувати технологічні розрахунки обладнання підприємств м'ясних виробництв; складати технологічні схеми виробництва ковбасних виробів; складати технологічні схеми виробництва виробів із свинини і яловичини; складати технологічні схеми виробництва напівфабрикатів; складати технологічні схеми виробництва банкових консервів; обґрунтувати застосування сучасних ресурсозберігаючих технологій, що дозволяють отримувати продукцію високої якості; здійснювати контроль сировини і готової продукції та визначати якість обробки сировини на окремих етапах обробки; формувати задачі галузі ресторанного господарства та зміни, що відбуваються в ній; вирішувати виробничі ситуації; планувати організацію роботи

складського і тарного господарства; аналізувати роботу різних підрозділів підприємств ресторанного господарства; розвивати творчі, професійні здібності та почуття відповідальності за якість роботи в галузі ресторанного господарства; аналізувати організацію виробництва, робочих місць; аналізувати основи раціональної організації праці; формувати задачі галузі ресторанного господарства та зміни, що відбуваються в ній; вирішувати виробничі ситуації; планувати організацію обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства; аналізувати роботу різних підрозділів підприємств ресторанного господарства; розвивати творчі, професійні здібності та почуття відповідальності за якість роботи в галузі ресторанного господарства; аналізувати організацію обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства; аналізувати основи раціональної організації праці; вирішувати виробничі ситуації; планувати організацію обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства; аналізувати роботу різних підрозділів підприємств ресторанного господарства; розвивати творчі, професійні здібності та почуття відповідальності за якість роботи в галузі ресторанного господарства; аналізувати організацію обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства; аналізувати основи раціональної організації праці; обґрунтувати технологічні процеси виробництва напівфабрикатів для кулінарної продукції рослинного походження для підприємств ресторанного господарства; надати рекомендації щодо оптимального використання сировини; надати рекомендації з оптимізації технологічного процесу виробництва рослинної сировини; володіти методами розрахунку сировини, напівфабрикатів та їх витрат при виробництві різноманітної продукції ресторанного господарства; приготувати та оформити різні страви з рослинної сировини; визначити вимоги до якості страв з рослинної сировини; обґрунтувати окремі технологічні процеси виробництва напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із продуктів тваринного походження ПТП (продукти тваринного походження); надати рекомендації щодо оптимального використання сировини і вибору методів і прийомів приготування продукції; надати рекомендації з оптимізації технологічного процесу виробництва кулінарної продукції з продуктів тваринного походження; володіти методами розрахунку сировини, напівфабрикатів та їх витрат при виробництві готової продукції з тваринної сировини; приготувати та оформити різні страви з тваринної сировини; визначити вимоги до якості страв з тваринної сировини.

Зміст програми

1. Економіка харчових виробництв

Підприємство як суб'єкт господарювання. Персонал підприємства і продуктивність праці. Мотивація та оплата праці на підприємстві. Основні фонди та виробнича потужність підприємства. Оборотні засоби підприємства. Сировинні ресурси та ефективність їх використання. Виробничий процес і його організація. Витрати і собівартість продукції. Фінансово-економічні результати та ефективність діяльності підприємства. Основний метод при наукових дослідженнях в економіці. Шляхи підвищення продуктивності праці на підприємствах. Закон України „Про оплату праці”. Розрахунок фондомісткості продукції. Поняття „оборотні кошти”, і „оборотні фонди”. Матеріаловіддача. Виробнича програма підприємства. Чистий прибуток підприємства. Головне завдання підприємства. Функція заробітної плати. Основні виробничі фонди. Етапи розробки виробничої програми підприємства. Повної собівартості продукції. Рентабельність діяльності підприємства. Основні документи регулювання діяльності підприємства в Україні. Моральне зношування основних фондів. Поняття кошторисної вартості матеріалів, конструкцій, деталей та напівфабрикатів. Ціна товару. Норми прибутку.

Рекомендована література

1. Дейнеко Л. Розвиток стратегічного потенціалу харчової промисловості України / Л. Дейнеко, П. Купчак // Харчова і переробна промисловість. – 2009. – №6. – С. 5-9.
2. Дейнеко Л.В. Розвиток харчової промисловості України в умовах ринкових перетворень (проблеми теорії та практики) / Л.В. Дейнеко. – К.: Знання, 1999. – 331 с.
3. Державний комітет статистики України. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.ukrstat.gov.ua.
4. Кириченко О. До проблеми розвитку харчової промисловості [Текст] // Економіка України. – 2000. – № 10. – С. 82-84.
5. Ковалевський В. В. Розміщення продуктивних сил: [підручник] / В. В. Ковалевський, О. Л. Михайлюк, В. Ф. Семенин та ін. – К.: Знання, КОО, 1998. – 501 с.
6. Левицька І.В. Проблеми інтенсифікації відтворювальних процесів на підприємствах харчової промисловості / І.В. Левицька// Економіка харчової промисловості. – 2010. – № 3. – С. 14-17.
7. Макаренко І.О. Сучасні механізми стабілізації діяльності підприємств харчової промисловості / І.О. Макаренко // Актуальні проблеми економіки. – 2006. – № 2 (56). – С. 93-100.
8. Мостенська Т. Стан та перспективи розвитку ринку продовольчих товарів в Україні [Текст] // Харчова і переробна промисловість. – 2009. – № 1. – С. 8-12.
9. Пильник Л. М. Наукове забезпечення і конкурентоспроможність харчової продукції [Текст] / Л. М. Пильник // Харчова і переробна промисловість. – 2007. – № 5–6. – С. 10–11.

10. Сичевський М.П. Удосконалення організаційно-економічного механізму розвитку харчової промисловості України : монографія / М.П. Сичевський. – К. : Наук.світ, 2004. – 374 с.

11. Скопенко Н.С. Сучасний стан і перспективи розвитку харчової промисловості України на основі формування інтегрованих структур / Н.С. Скопенко // Актуальні проблеми економіки. – 2011. – № 4 (118). – С. 103-110.

12. Чернівецька облдержадміністрація [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.bucoda.cv.ua/economics/2/3_1.html

13. Якимчук Т.В. Стан і перспективи розвитку підприємств харчової промисловості України / Т.В. Якимчук // Економіка та управління підприємствами. – №4 (106). – 2010. – С. 162-168.

14. Якуненко Н. І. Продовольчий ринок України: проблеми та тенденції розвитку [Текст] / Н. І. Якуненко // Економічні реформи сьогодні. – 2008. – № 13. – С. 32–37.

2. Основи охорони праці

Правові питання охорони праці. Організаційні основи охорони праці. Формування, облік та профілактика умов праці. Розгляд факторів виробничої санітарії. Основи техніки безпеки. Загальні вимоги пожежної безпеки. Служба охорони праці на підприємстві. Практичне вирішення задачі оцінки умов праці, показників факторів виробничого середовища, важкості і напруженості трудового процесу для підтвердження права на пільгове пенсійне забезпечення. Іонізуюче опромінення біологічного організму. Мікроклімат виробничого приміщення. Природне освітлення. Відключення електроустановки при пошкодженні ізоляції і переході напруги на неструмовідні її елементи. Умови праці працівників, при якому виключена дія небезпечних і шкідливих виробничих факторів. Конструкція першого протигаза. Посадові обов'язки керівників робочих місць з охорони праці. Ступені шкідливі умови праці за ризиком перевищення гігієнічних нормативів та прояву можливих змін в організмі працюючих. Лазерне випромінювання. Номенклатура заходів з охорони праці. Кількість класів умови праці, виходячи з принципів. Гігієнічної класифікації. Відносна вологість повітря. Освітлення, що створюється світильниками.

Рекомендована література

1. Закон України "Про охорону праці" в редакції від 21 листопада 2002 р.
2. Закон України "Про загальнообов'язкове державне соціальне страхування від нещасного випадку на виробництві та професійного захворювання, які спричинили втрату працездатності".
3. Законодавство України про охорону праці (збірник нормативних документів. У 4 т. - К.: Держнагляд охорони праці; Основа, 1995.
4. Кодекс законів про працю України. - К.: Юрінком Інтер, 1998. -1040 с.
5. Гігієнічна класифікація праці за показниками шкідливості і небезпечності факторів виробничого середовища, важкості та напруженості трудового процесу Ц Охорона праці. -1998. - № 6.

6. Державний реєстр міжгалузевих і галузевих нормативних актів про охорону праці (Реєстр ДНАОП). - К.: Держнагляд охорони праці; Основа, 1995. - 223 с.
7. Державні санітарні правила і норми роботи з візуальними дисплейними терміналами електронно-обчислювальних машин ДСанПІН3.3.2.007-98.
8. ДНАОП 0.03-1.72-87. Основні санітарні правила роботи з радіоактивними речовинами та Іншими джерелами іонізуючого випромінювання ОСП-72/87 № 4422-87. - Мінохорони здоров'я СРСР, 1987.
9. Норми радіаційної безпеки України НРБУ-97
10. Основні санітарні правила роботи з радіоактивними речовинами та іншими джерелами іонізуючих випромінювань ОСП-72/87.
11. Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів ДНАОП 0.00-121-98. - 1С Основа, 1998. - 380 с.
12. Правила будови електроустановок. Електрообладнання спеціальних установок. ДНАОП 0.00-132-01 - К.: Укрархбудінформ, 2001. - 118 с
13. Правила устройства электроустановок ПУЭ. - БА: Энергоиздат, 1998. - 640 с.
14. Типове положення про навчання з питань охорони праці ДНАОП 0.00-12-99.
15. Эргономика / Адамчук В. В., Варно Т. П., Поротникова В. В. и др. / Под. ред. В. В. Адамчука. - М.: Юнити-Дана, 1999.
16. Барабаш В. И., Шкрабак В. С Психология безопасности труда. - СПб, 1996.
17. Бубнов В. Г, Бубнова И. В. Доврачебная помощь в чрезвычайных ситуациях: Памятка спасателя. - М.: НЦ ЭНАС, 2000. - 48 с
18. Бубнов В. Г., Бубнова Н. В. Оказание экстренной помощи до прибытия врача: Практ. пособ. - М.: НЦ ЭНАС, 2000. - 64 с.
19. Вігренко І. С Загальна та медична психологія: Навч. посіб. - К.: Здоров'я, 1994.
20. Геврик Є О. Охорона праці. - К.: Ельга; Ніка-Центр, 2003. - 280 с.
21. Гетьман В. Перша долікарська допомога в екстремальних ситуаціях // Охорона праці. -1995. - №5. - С 28-32.
22. Голубков Б. Н, Пятачков Б. И., Романова Т. М. Кондиционирование воздуха, отопление и вентиляция. - М.: Энергоиздат, 1982. - 232 с
23. Даниель Ж., Никуда И. Психология труда / Под ред. К. Н. Плотонова. - М; Профиздат, 1979.
24. Денисенко Г. ф. Охрана труда. - БА: Высшая школа, 1995. - 320 с.
25. Желібо Є П., Заверуха Н. М., Зацарний В, В. Безпека життєдіяльності / За ред. Є П. Желібо. - К.: Каравела, 2010. - 328 с.
26. Жидецький В. Ц. Основи охорони праці. - Львів: Афіша, 2002. - 320 с.
27. Катренко Л. А, Пістун і П. Охорона праці в галузі освіти. - К.: Університетська книга; Суми, 2001. - 340 с
28. Козаков В. А. Психологія діяльності та навчальний менеджмент Підручник. У 2 ч. 4.1. Психологія суб'єкта діяльності. - К: КНЕУ, 1999.

29. Основи охорони праці / За ред. Гандзюка М. П., Купчика М. П. - К.: Основа, 2000. - 416 с.
30. Павленко А. Р. Компьютер, TV и здоровье. - К.: Основа, 1998 - 152 с.
31. Яцюк М. М. Навчально-методичні матеріали з питань радіаційної безпеки на підприємствах харчової промисловості. - К.: КТІПП, 1993. - 64 с.
32. Яцюк М. М., Прокопенко О. Л. Організація та проведення дозиметричного контролю на підприємствах харчової промисловості. - ІС УДУХТ, 1997. - 44 с

3.1. Технологічне обладнання молочної промисловості

Вступ. Загальна характеристика сировини і обладнання. Первинна обробка молока. Механічна обробка молока. Теплова обробка молока. Обладнання для виробництва кисломолочних продуктів. Обладнання для виробництва масла. Обладнання для виробництва твердих сирів. Виробництво молочних консервів. Обладнання для виробництва морозива. Обладнання для фасування і пакування молочних продуктів. Обладнання для миття та очищення технологічного обладнання. Категорії класифікації обладнання підприємств молочної промисловості. Обладнання для транспортування молока. Контроль тиску в гомогенізаторі. Способи передачі теплоти в теплообмінних апаратах. Обладнання для виготовлення і фасування сиркових виробів. Сепаратори для отримання високо жирних вершків і маслянки. Обладнання для чеддеризації сирної маси. Обладнання для розпилювання продукту в сушильній башті. Типові конструктивні елементи фризера. Обладнання для фасування вершкового масла. Реактивна мийна головка. Пристрої для миття молочних вертикальних ємкостей. Обладнання при виробництві пастеризованих вершків. Робочі органи відцентрового молочного насосу. Класифікація технологічного обладнання за ступенем механізації і автоматизації. Призначення гідросистеми в сепараторі – вершковідокремлювачі. Трубчасті теплообмінники. Вальцовка Е8-ОПУ. Автоматичні лінії для виробництва вершкового масла. Обладнання для очищення відпрацьованого повітря в сушилах. Механізми встановлені над каруселлю ескімо генератора. Типові конструктивні елементи М6-ОРЕ для формування пакетів з поліетиленової плівки і розливу в них молока. Обладнання для безрозбірного миття пастеризаційних установок. Обладнання при виробництві питного пастеризованого молока. Основні параметри молочних насосів. Обладнання молочної промисловості для холодильного процесу. Барабан сепаратора ОСН-С. Призначення роторно - вихрового емульсора в лінії виготовлення сиркових виробів. Ам'ячна система фризера. Автомати для фасування сирів в ламінований папір або фольгу.

Рекомендована література

1. Бредихин С.А. Техника и технология производства сливочного масла и сыра. / Бредихин С.А., Юрин В.Н. –М: Колос: 2007.- 310 с.
2. Бредихин С.А., Технология и техника переработки молока. / Бредихин С.А., Космодемьянский Ю.В., Юрин В.Н. –М.: Колос, 2001. – 400 с.

3. Єресько Г.О. Технологічне обладнання для молочної промисловості. / Єресько Г.О., Шинкарик М.М., Ворошук В.Я. - Київ: „Інкос”. Центр навчальної літератури. 2007.-344 с.

4. Кузнецов В.В. Технологическое оборудование предприятий молочной промышленности. Справочник. Часть 1- / Кузнецов В.В., Шиллер Г.Г., М: ДеЛи принт., 2008.-552 с.

5. Панфилов В.А. Машины и аппараты пищевых производств. / Панфилов В.А. М.: «Высшая школа», 2001, 620 с.

3.2. Технологічне обладнання м'ясної промисловості

Загальна характеристика технологічного обладнання підприємств м'ясної промисловості. Підйомно-транспортне обладнання. Обладнання для забою та знекровлення туш тварин. Обладнання для знімання та обробки шкір з великої рогатої худоби, дрібної рогатої худоби та свиней. Обладнання для миття, видалення щетини і мездріння шкур, механічного розділення туш. Обладнання для механічного розділення м'ясної сировини. Обладнання для розділення сировини та м'ясопродуктів під дією відцентрових сил. Обладнання для подрібнення твердої сировини. Обладнання для подрібнення м'якої сировини. Обладнання для соління. Обладнання для перемішування. Обладнання для формування. Обладнання для теплової обробки. Технологічне обладнання для копчення, закатування і пакування готової продукції. Санітарна обробка технологічного обладнання.

Рекомендована література

1. Технологическое оборудование мясокомбинатов [для работников мясной промышленности]/ С.А. Бредихин, О.В. Бредихина, Ю.В. Космодемьянский, Л.Л. Никифоров. Москва, "Колос" 2000. 392 с

2. Курочкин А. А. Технологическое оборудование для переработки продуктов животноводства[для студентов ВУЗов] А.А.Курочкин- М. Колос 1998 317 с.

3. Ивашов В.И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности. Часть I, II.[учебное пособие для студентов ВУЗов] В.И.Ивашов – М.: “Колос”, - 2001 552 с, 2007- 458-с.

4. Илюхин В.В. Монтаж, наладка и ремонт оборудования предприятий мясной промышленности.[для студентов ВУЗов] В.В.Илюхин,И.М.Тамбовцев,- СПб.-ГИОРД,2005- 456с.

3.3 Технологічне устаткування підприємств харчування

Основні відомості про підбір, технічне забезпечення та економічну ефективність устаткування підприємств харчування. Електричне устаткування. Механічне устаткування на підприємствах харчування. Теплове устаткування на підприємствах харчування. Холодильне устаткування. Торгові автомати для спеціалізованих кафе і барів. Поняття електропривод. Теплові апарати підприємств громадського харчування. Забезпечення роботи компресійної холодильної машини. Комплекти малогабаритного модульного обладнання (ММО). Призначення торгових автоматів. Обладнання для тонкого подрібнення

сировини. Призначення теплогенеруючих пристроїв апаратів. Робота адсорбційної холодильної машини. Дистанційне управління електроспоживачами. Механічне устаткування для підприємств харчування. Універсальні кухонні прилади. Апарати теплової обробки.

Рекомендована література

1. Дейниченко Г.В., Єфімова В.О., Постнов Г.М. Обладнання підприємств харчування.: Довідник. В 3-х 4. Харків, ДП Редакція "Мир техніки и технологий", 2002. - 256 с.
2. Елхина В.Д., Богачев М.К., Проничкина Л.П. Оборудование предприятий общественного питания. Т.1. Механическое оборудование. М. Экономика, 2000.- 447 с.
3. Калакура М. М. Романенко Л. Ф. Загальні технології харчових виробництв., Київ, 2010 -814 с.
4. Могильный М.П., Калаш. Торговое оборудование предприятий общественного питания. Учебное пособие для ВУЗов. Академия, 2005.- 171с.
5. Одарченко М.С. Охорона праці на підприємствах харчування. Харків, Основа, 2003-427 с.
6. Теплове обладнання підприємств харчування. Підручник. Полтава. РВВ ПУСКУ, 2004 -583с.
7. Технологічне устаткування підприємств харчування: конспект лекцій для студентів 3 курсу, які навчаються за напрямом підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» денної та форми навчання / Суми: Сумський національний аграрний університет, 2010 р. - с.79.

4.1 Технології молока і молочних продуктів

Загальні технологічні процеси обробки молока-сировини. Технологія питного молока. Технологія рідких кисломолочних продуктів. Технологія масла. Технологія сиру. Технологія морозива. Нормативні документи для приймання заготівельного незбираного молока. Кислотність молока. Мікробіологічні показники якості молока за вищим ґатунком згідно ДСТУ 3662-2018. Кислотність кефір у кінці сквашування. Вада масла при нерівномірному розподілу вологи та солі. Внесення сухої зневодненої солі (хлориду кальцію). Мікроорганізми у заквасках для твердих сирів з високою температурою другого нагрівання. Солі-плавители. Гомогенізація і фізичне визрівання суміші для морозива. Пектини, як стабілізатори. Внесення затравки при виробництві згущеного молока з цукром. Визначення ґатунку молока. Температура застигання молочного жиру. Кислота, як кінцевий продукт молочнокислого бродіння. Оптимальні режими пастеризації при виготовленні кисломолочної продукції. Закваски для виробництва кисломолочних продуктів. Барвники при виробництві масла. Оптимальні режими пастеризації при виготовленні кисломолочної продукції. Сепарування молока. Доброякісне молоко. Середня проба. Смак і запах кисломолочних продуктів. Виготовляти ацидофіліну. Стабілізатори. Фізико-хімічні показники якості морозива. Оптимальна температура розвитку мезофільних стрептококів.

Рекомендована література

1. Бредихин С.А. Технология и техника переработки молока / Бредихин С.А., Космодемьянский Ю.В., Юрин В.Н. – М.: Колос, 2003. – 400 с.
2. Бредихин С.А. Технология и техника переработки молока / Бредихин С.А., Космодемьянский Ю.В., Юрин В.Н. - М.: Колос, 2001. - 400 с.
3. Гербер Ю.Б. Технология и оборудование переработки и хранения сельскохозяйственной продукции: Учебное пособие для студентов высших учебных заведений агротехнологического профиля / Гербер Ю.Б., Чунихин С.В., Гаврилов А.В., Ковтун В.М. – Симферополь: «Сонат», 2009. - 416 с.
4. Голубева Л.В. Современные технологии и оборудование для производства питьевого молока / Голубева Л.В., Пономарев А.Н. – М.: ДеЛи принт, 2004. – 179 с.
5. Голубева Л.В. Современные технологии молока пастеризованого / Голубева Л.В., Пономарев А.Н., Полянский К.К. - Воронеж: Издательство Воронежского государственного университета, 2001. – 104 с.
6. Горбатова К.К. Физико-химические и биохимические основы производства молочных продуктов / Горбатова К.К. – СПб.: ГИОРД, 2003. – 352 с.
7. Калинина Л.В. Технология цельномолочных продуктов: учебное пособие [для вузов] / Калинина Л.В., Ганина В.И., Дунченко Н.И. – СПб., Гиорд, 2008. – 248 с.
8. Крусъ Г.Н. Технология молока и молочных продуктов / [Крусъ Н.Г., Храмцов А.Г., Волокитина З.В., Карпычев С.В.]; под ред. А.М. Шалыгиной. – М.: Колос, 2004. – 455 с.
9. Крусъ Г.Н. Технология молока и молочных продуктов / Крусъ Г.Н., Храмцов А.Г. – М.: Издательство “Колос”, 2008. – 455 с.
10. Куинжев С.М. Новые технологии в производстве молочных продуктов / Куинжев С.М., Шуваев В.А. – М.: ДеЛи принт, 2004. – 208 с.
11. Машкін М.І. Технологія виробництва молока і молочних продуктів: навчальне видання / М.І. Машкін, Н.М. Париш. – К.: Вища освіта, 2006. – 351 с.
12. Оноприйко А.В. Производство молочных продуктов / Оноприйко А.В., Храмцов А.Г. – Р-н-Д: ИЦ “Март”, 2004. – 384 с.
13. Охрименко О.В. Лабораторный практикум по химии и физике молока / Охрименко О.В., Горбатова К.К. – СПб.: ГИОРД, 2005. – 272 с.
14. Рябцев С.А. Технология лактулозы / Рябцев С.А. – М.: ДеЛи принт, 2003. – 232 с.
15. Тамим А.Й. Йогурты и другие кисломолочные продукты / Тамим А.Й., Робинсон Р.К. – СПб.: Профессия, 2003. – 664 с.
16. Технологія молока та молочних продуктів : навчальний посібник / Власенко В. В., Головка М. П., Семко Т. В., Головка Т. М. – Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків : ХДУХТ, 2018. – 202 с.
17. Технологія морозива : Навч. посібник / І. І. Бартковський, Г. Є. Поліщук, Т. Є. Шарахматова [та ін.] – К. : 2010. – 248 с. 25. Технологія переробки

молока : навчальний посібник / Ф. В. Перцевий, П. В. Гурський, О. О. Грінченко [та ін.] – Харків : ХДУХТ, 2006. – 378 с.

18. Технологія незбираномолочних продуктів : Навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / Т. А. Скорченко, Г. Є. Поліщук, О. В. Грек, О. В. Кочубей; Нац. ун-т харч. технологій. – Вінниця : Нова Кн., 2005. – 261 с.

4.2 Технології м'яса і м'ясних продуктів

Типи м'ясопереробних підприємствах та характеристика виробничих процесів в них. Закупка та транспортування. Приймання та утримання худоби і птиці на підприємствах м'ясної промисловості. Технологія забою та первинної обробки худоби, птиці різних видів та кроликів. Клеймування туш. Технологія обробки харчових субпродуктів. Технологія переробки кишкової сировини, верхнього покриву, крові забійних тварин. Харчові жири, збір ендокринно-ферментної сировини. Склад та харчова цінність м'яса та інших продуктів забою. Мета холодильної обробки. Способи холодильної обробки і зберігання м'яса; їх оцінка. Вплив низьких температур на розвиток мікрофлори. Класифікація м'яса за умовами термічної обробки. Охолодження м'яса і м'ясопродуктів. Мета охолодження. Значення швидкості охолодження. Вплив властивостей і стану м'ясопродуктів та умов охолодження на швидкість охолодження. Замороження м'яса та м'ясопродуктів. Поняття про криоскопічну точку, тканини рідин. Залежність між температурою продукту і кількістю вимерзлої води. Вплив температури і швидкості тепловідтоку на розмір і число кристалів. Вплив розмірів кристалів на структуру тканини. Обґрунтованість впливу умов заморожування на активність ферментів. Фактори, що впливають на величину усушки при заморожуванні. Значення інтенсивності замороження у технологічному й економічному плані. Вплив умов заморожування на швидкість процесу. Вибір режиму заморожування. Розмороження – як процес, зворотній розморожуванню. Ступінь зворотності властивостей м'яса при розмороженні та його залежність від змін при замороженні і зберіганні. Зміни м'яса при замороженні (технологічні й економічні). Добір способу розмороження. Розмороження у воді. Розмороження струмом високої частоти. Устаткування камер розморожування. Водозв'язуюча здатність м'яса. Автолітичні процеси та зміни в м'ясі під час холодної обробки та зберіганні. Вступ. Загальна характеристика ковбасних та солено-копчених виробів. Їх асортимент та сортування. Вимоги до органолептичних показників. Сировина. Види сировини, що застосовуються для виробництва ковбасних та солено-копчених виробів. Технологічні та санітарні вимоги до сировини. Підготовка сировини. Обвалювання та жилювання. Вимоги до жилювання. Допоміжні матеріали. Оболонки. Типи оболонок та їх оцінка. Вимоги до оболонок. Спеції та суміші. Їх види та характеристика. Вимоги щодо якості. Соління м'яса. Значення водозв'язуючої властивості, пластичності й м'якості. Витримування м'яса в солінні та його значення. Вплив властивостей і стану м'яса на його водозв'язуючу властивість. Можливості зниження тривалості соління. Механізм і хімізм стабілізації пофарбування м'яса. Фактори, що впливають на хід стабілізації пофарбування. Соління м'яса для варених ковбас. Соління м'яса для

сирокопчених ковбас, як початкова фаза наступних ферментативних змін. Особливості соління у великих шматках. Подрібнення м'яса. Ступінь подрібнення залежно від виду ковбасних виробів. Подрібнення на вовчку і кутері. Зміна структурно-механічних властивостей тканини в процесі кутерування. Ступінь гомогенізації при кутеруванні; значення умов кутерування. Домішка льоду. Вплив домішок на водозв'язуючу властивість м'яса. Переваги і недоліки кутеру. Переваги машин інтенсивного подрібнення. Теплова обробка. Мета теплової обробки. Зміна білкових речовин. Денатурація і коагуляція. Зварювання і гідротермічний розпад колагену. Значення цього процесу та його залежність від умов нагрівання. Зміна екстрактивних речовин. Зміна вітамінів. Зміна мікрофлори. Пастеризуючий ефект підігрівання. Запікання. Сутність процесу та його відміна від варки. Зміни, що відбуваються при запіканні. Техніка запікання. Запікання м'ясних хлібів і окороків. Режим запікання. Охолодження. Мета охолодження. Способи охолодження різних видів продукції. Режим охолодження. Вагові зміни. Сушіння. Мета сушіння. Можливі дефекти та їх запобігання. Зміни продукту, спричинені діяльністю тканинних дефектів і мікроорганізмів. Значення цих змін. Поведінка мікрофлори у процесі сушіння. Техніка сушіння. Автоматичне регулювання режиму. Охолодження. Пакування ковбасних виробів. Їх зберігання. Режим, термін зберігання і реалізації. Технологія виробництва окремих видів ковбас. Соління сухою сіллю і розсолами. Тривалість соління. Перерозподіл води і солі та розчинних складових частин м'яса. Значення цих явищ. Фактори що впливають на хід і швидкість перерозподілу. Зміна структури м'язових волокон і сполучних тканин. Технологія виробництва окремих видів ковбас. Техніка варіння. Варка у формах. Режим варіння. Коптіння. Режими. Охолодження. Умови. Пакування, зберігання, транспортування. Технологія виготовлення ковбасно-кулінарних та напівфабрикатів з м'яса птиці. Технологія виробництва комбінованих продуктів на основі м'яса. Технологія виробництва м'ясних напівфабрикатів та фасованого м'яса. Значення виробництва банкових консервів. Вимоги до продукту. Асортимент баночних консервів. Вимоги сировини та вимоги до неї. Тара. Види тари, вимоги до тари, загальна характеристика тари. Жерстяна тара. Скляна тара. Переваги й недоліки скляно тари. Полімерна тара. Переваги полімерної тари. Технологічний процес. Підготовка сировини та тари. Розбирання і обвалювання м'яса. Розбіжності при жилуванні і сортуванні м'яса для консервів та ковбас. Бланшування м'яса, зміни, що виникають при цьому. Обжарювання м'яса. Зміни м'яса та жиру, які відбуваються при обжарюванні. Вплив обжарювання на харчову цінність м'яса. Підготовка м'яса птиці. Підготовка печінки. Приготування м'ясної паштетної маси. Підготовка мозку. Техніка приготування соусів. Підготовка тари. Вимоги до підготовки тари. Санітарний контроль процесу. Закатування банок. Вакуумування. Мета і техніка проведення процесу. Герметизація заповнення банок. Типи закатувальних машин, їх оцінка, добір. Брак при закатці. Можливі причини та усунення. Маркування банок. Перевірка герметизації. Типи й причини негерметичності. Стерилізація консервів. Режим стерилізації. Формула стерилізації, їх залежність від умов стерилізації. Техніка стерилізації. Добір апаратури і ґріючого середовища. Охолодження консервів та його значення. Мета

і послідовність першого сортування. Напрямки використання відбракованих консервів. Етикетування й пакування консервів. Етикетки і тара. Зберігання консервів. Можливі причини бактеріального та хімічного псування консервів. Оптимальні умови зберігання консервів. Організація технологічного процесу виготовлення консервів. Принцип організації безперервно-потоківих ліній виробництва масових видів консервів.

Рекомендована література

1. Технологія м'яса та м'ясних продуктів: підруч. для студ. вузів / М. М. Клименко, Л. Г. Віннікова, І. Г. Береза, Г. І. Гончаров; ред. М. М. Клименко; М–во освіти і науки України. – К.: Вища освіта, 2006. – 638 с.
2. Янчева М.О. Фізико-хімічні основи технології м'яса і мясопродуктів: [Навч.пос.] / Янчева М.О., Пешук Л.В., Дроменко О.Б – К.:Центр учбової літератури, 2009.-304 с.
3. Баль-Прилипко. Л.В. Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса: Підручник. – К., 2010 – 469 с.
4. Винникова Л.Г. Технология мясных продуктов. Теоретические основы и практические рекомендации. Учебник. – К.: «Освіта України», 2017. - 364с.
5. Віннікова Л. Г. Теорія і практика переробки м'яса. — Ізмаїл: СМІЛ, 2000. — 172 с.
6. Промислові технології переробки м'яса, молока та риби : підручник / Ф. В. Перцевий, О. Г. Терешкін, П. В. Гурський та ін. ; за ред. Ф. В. Перцевого, О. Г. Терешкіна, П. В. Гурського. – Київ : Інкос, 2014. – 340 с.
7. <https://fht-ebr.snau.edu.ua/ua/courses>

4.3 Технологія продукції підприємств ресторанного господарства

Технологічні принципи створення та виробництва кулінарної продукції. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів ПРП. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів ПТП. Технологія приготування соусів та супів. Технологія холодних, солодких страв та напоїв. Технологія борошняних та хлібобулочних виробів. Бізнес-структура з певною концепцією, асортиментом продукції, послуг, дизайном, що дозволяє організувати підприємницьку діяльність з найменшим ризиком. Метод обслуговування в процесі якого споживачі самостійно беруть із роздавальних прилавоків холодні страви, закуски, солодкі страви та напої, мучні кондитерські страви, хліб, столові прибори. Подавання тістечок та тортів звичайних та порційних у закладах ресторанного господарства. Перелік закусок, страв, напоїв, борошняних кондитерських виробів (із вказівкою ціни й виходу), розташованих у певному порядку й пропонованих відвідувачам протягом робочого дня. Подача супу пюре. Подача вареників запечених у сметані. Страви, які належать до холодних солодких. Температуру подачі гарячих напоїв на основі чаю, кави какао. Спеціалізовані підприємства для швидкого обслуговування відвідувачів за барною стійкою поряд з обслуговуванням за столиками. меню, що складається для учасників з'їздів, конференцій, нарад, харчування туристів і членів різних

делегацій. Харчування, що спрямоване на попередження несприятливої дії хімічних, фізичних і біологічних чинників на організм людини, з якими він стикається в умовах професійної діяльності з метою зміцнення здоров'я, попередження професійних отруень і захворювань. Спосіб подачі ромштексу. Гарячі солодкі страви. Подача лікєро-горілочаних напоїв. Метод обслуговування. Подача столових приборів.

Рекомендована література

1. Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 2001. - 720 с.
2. Баранов В.С. Технология продуктов общественного питания. Учеб. пособ. для экон. фак. торг. ВУЗов[текст].. – М.: «Экономика», 2001.-231 с.
3. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания. Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке [текст] / А.С.Ратушный и др. – В 2 т. – Т. 1. – М.: Мир, 2004 – 351 с.
4. Смолянский, Б.Л. Справочник по лечебному питанию для диетсестер и поваров [Текст] / Б.Л. Смолянский, Ж.И. Абрамова. - Л.: Медицина. Ленингр. отд-ние , 2000 .-615 с.

5. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства

Вступ. Основи організації роботи підприємств харчування. Поняття послуг. Класифікація підприємств ресторанного господарства Класифікація видів обслуговування. Організація постачання підприємств ресторанного бізнесу, складського і тарного господарства. Структура виробництва, виробнича інфраструктура, організація роботи заготівельних цехів. Організація роботи доготівельних цехів. Організація роботи хліборізальної та мийної кухонного посуду. Основні напрямки раціональної організації праці. Методи дослідження трудових процесів. Послуги з виготовлення кулінарної продукції. Класи за рівнем обслуговування. Вимоги, що передбачають забезпечення можливості швидкої санітарної обробки і дезінфекції тари. Механічна кулінарна обробка картоплі і овочів. Організація холодного цеху. Хліборізальна. Організаційно-структурна одиниця у сфері ресторанного господарства. Заклад РГ з різноманітним асортиментом продукції власного виробництва. Класифікація тари за видом матеріалів. Первинна обробка сировини і виробництво напівфабрикатів. Супове і соусне відділення. Основні види обладнання для мийної кухонного посуду. Спосіб складського зберігання, при якому продукція зберігається на полках, стелажах, у шафах. Оптимальний мікроклімат хліборізальної.

Рекомендована література

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. [Текст]: Навч. Пос. / Архіпов В.В. – К.:Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. – 280 с.

2. Богушева В. И., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. [Текст] / Богушева В. И. - М.: Феникс, 2008 – 253 с.
3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: Учебник / Усов В.В. - М.: Фитон+, 2004. – 144 с.
4. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: [Текст] Учебное пособие. / Мрыхина Е.Б.– М: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА – М, 2008. – 176 с..

6. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства

Вступ. Ресторанне господарство. Сучасний стан. Основні напрямки удосконалення обслуговування споживачів у сучасних умовах. Сучасні вимоги до предметів сервірування столу, їх оформлення. Порядок підготовки торгівельних приміщень та обслуговуючого персоналу до обслуговування споживачів. Підготовка меню, прейскуранту. Обслуговування споживачів за місцем навчання та роботи. Організація обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства відкритої мережі. Загальний принцип подавання страв. Спеціальні форми обслуговування в підприємствах ресторанного бізнесу. Подача холодних і гарячих закусок, супів. Подача рибних, м'ясних та овочевих гарячих страв. Подача солодких страв, борошняних кулінарних та кондитерських виробів. Подача лікєро-горілочаних виробів, вин і безалкогольних напоїв, холодних та гарячих напоїв. Види бенкетів, прийомів, їх характеристика. Організація роботи бару. Організація обслуговування закордонних туристів. Зберігання харчових продуктів. Нормативні документи на кулінарні вироби. Хімічний склад овочів та фруктів. Дицукри в овочах та плодах. Відруби яловичини. Види соусів. Солодкі страви зі збитими вершками. Вид тіста з використанням біохімічних розпушувачів. Агар та патока. Мета панірування. Температура деструкції протопектину. Білки, ферменти, ліпіди в овочах та плодах. Порційні напівфабрикати з яловичини. Соуси до гарячих та холодних страв. Тривалість теплової кулінарної обробки картоплі, овочів та грибів. Смажені страви з м'яса. Заправні супи. Соуси до смаженої риби. Напої з використанням меду та прянощів. Дієта для хворих гастритом підвищеної секреції, виразкової хвороби шлунка. Дієта при захворюванні нирок та серця.

Рекомендована література

1. Архіпов, В.В. Організація ресторанного господарства : Навч. Пос. / В.В. Архіпов – К.: Центр учбової літератури;Фірма «Інкос», 2007. – 280 с.
2. Богушева В. И., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. / Богушева В. И. - М. : Феникс, 2008– 253 с.
3. Волков, Ю. Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов / Ю.Ф.Волков.—Ростов н/Д: Феникс, 2003. - 352 с.

4. Ефимова, Ю.В. Шведский стол. Форматы и технологии / Ю.В. Ефимова. - М.: Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005 - 138 с.
5. Зигель С., Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих / С.Зигель, Г. Штинкель, В.Гутмайер – Москва, Центрполиграф, 2007. – 288 с.
6. П'ятницька, Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства /Підручник.:[для вищ.навч. закл.] / Н.О. П'ятницька – К.: Центр учбової літератури, 2011 – 584 с.

Перелік запитань письмового фахового екзамену

Дисципліна «Економіка харчових виробництв»

1. Який основний метод використовують при наукових дослідженнях в економіці?
2. Внаслідок чого можливе підвищення продуктивності праці на підприємствах?
3. Відповідно до Закону України „Про оплату праці” заробітна плата – це...
4. Як розраховується фондомісткість продукції?
5. Чи відрізняються поняття „оборотні кошти”, і „оборотні фонди” підприємства?
6. Що являє собою матеріаловіддача?
7. Виробнича програма підприємства – це...
8. На які фонди розподіляється чистий прибуток підприємства?
9. У чому полягає головне завдання підприємства?
10. Яка саме функція заробітної плати забезпечує встановлення залежності рівня заробітної плати від кількості, якості і результатів праці?
11. Основні виробничі фонди – це...
12. Що являє собою матеріаломісткість?
13. Що є першим етапом розробки виробничої програми підприємства?
14. Дайте визначення повної собівартості продукції.
15. Дайте визначення рентабельності діяльності підприємства.
16. Яким основним документом регулюється діяльність підприємства в Україні?
17. Що є основною заробітною платою?
18. Що називається моральним зношуванням основних фондів?
19. Що включає в себе кошторисна вартість матеріалів, конструкцій, деталей та напівфабрикатів?
20. Які показники враховують при плануванні виробничої програми?
21. Ціна товару включає в себе...
22. Дайте визначення норми прибутку.

Дисципліна «Основи охорони праці»

1. В якому випадку власником повинна створюватись служба охорони праці на підприємстві?
2. До чого належить практичне вирішення задачі оцінки умов праці, показників факторів виробничого середовища, важкості і напруженості трудового процесу для підтвердження права на пільгове пенсійне забезпечення?
3. Що є наднебезпечними для зовнішнього іонізуючого опромінення біологічного організму?
4. Дайте визначення мікроклімату виробничого приміщення.
5. В яких одиницях вимірюється природне освітлення?
6. Відключення електроустановки при пошкодженні ізоляції і переході напруги на неструмовідні її елементи, це?
7. Назвіть стан умов праці працівників, при якому виключена дія небезпечних і шкідливих виробничих факторів?

8. Хто розробив конструкцію першого протигаза в 1915 р.?
9. Які посадові обов'язки керівників робочих місць з охорони праці?
10. На яку кількість ступенів поділяються шкідливі умови праці за ризиком перевищення гігієнічних нормативів та прояву можливих змін в організмі працюючих?
11. На що особливо небезпечно впливає лазерне випромінювання (ЛВ)?
12. Що собою являє номенклатура заходів з охорони праці?
13. На яку кількість класів розподіляються умови праці, виходячи з принципів Гігієнічної класифікації?
14. Яке оптимальне значення відносної вологості повітря встановлено для легкої категорії робіт в теплий період року згідно із ГОСТ 12.1.005 – 76?
15. Освітлення, що створюється світильниками, яке концентрують світловий потік безпосереднього на робочих місцях, це?

Дисципліна «Технологічне обладнання молочної промисловості»

1. За якими категоріями класифікується обладнання підприємств молочної промисловості?
2. Яке обладнання використовується для транспортування молока?
3. Яким пристроєм здійснюється контроль тиску в гомогенізаторі?
4. Який тип щодо способу передачі теплоти використовується в теплообмінних апаратах?
5. Яке обладнання використовується для виготовлення і фасування сиркових виробів?
6. Які сепаратори використовують для отримання високо жирних вершків і маслянки?
7. Яке обладнання використовують для чеддеризації сирної маси?
8. Яке обладнання використовують для розпилювання продукту в сушильній башті?
9. Які типові конструктивні елементи включає фризер?
10. Яке обладнання використовується для фасування вершкового масла?
11. З чого складається реактивна мийна головка ?
12. Які пристрої використовують для миття молочних вертикальних ємкостей?
13. Яке обладнання використовують при виробництві пастеризованих вершків?
14. Що є основним робочим органом відцентрового молочного насосу ?
15. Як класифікується технологічне обладнання за ступенем механізації і автоматизації?
16. Яке призначення гідросистеми в сепараторі – вершковідокремлювачі?
17. Для чого переважно використовують трубчасті теплообмінники ?
18. Які основні вузли складають вальцовку Е8-ОПУ?
19. Які автоматичні лінії служать для виробництва вершкового масла?
20. Яке обладнання використовують найчастіше для очищення відпрацьованого повітря в сушилках ?
21. Які механізми встановлені над каруселлю ескімо генератора?

22. Які типові конструктивні елементи включає автомат М6-ОРЕ для формування пакетів з поліетиленової плівки і розливу в них молока?
23. Яке обладнання використовується для безрозбірного миття пастеризаційних установок?
24. Яке обладнання використовують при виробництві питного пастеризованого молока?
25. Вкажіть основні параметри молочних насосів.
26. Яке обладнання молочної промисловості відносять до холодильного?
27. Які деталі розміщено у верхній частині резервуару для зберігання молока?
28. Які є основні деталі барабана сепаратора ОСН-С?
29. Яке призначення роторно - вихрового емульсора в лінії виготовлення сиркових виробів?
30. Яким обладнанням комплектується лінія виготовлення вершкового масла?
31. З чого складається аміачна система фризера ?
32. Які типи автоматів використовуються для фасування сирів в ламінований папір або фольгу?

Дисципліна «Технологічне обладнання м'ясної промисловості»

1. Охолоджувач жиру Д5-ФОП. Устрій, принцип дії, правила експлуатації, техніка безпеки.
2. Обладнання для знімання шкір. Установка періодичної дії А1-ФУУ. Устрій, принцип дії, правила експлуатації, техніка безпеки.
3. Установка фірми "Fasomie" (Франція) для збирання, охолодження, дефібранування свинячої харчової крові. Характеристика обладнання установки.
4. Фаршемішалка Л5-ФМ2-М-340. Призначення, устрій, правила експлуатації, техніка безпеки., формули для розрахунків.
5. Машини для мойки свинячих туш в шкурі. Моєчна машина К7-ФМД. Устрій, принцип дії, правила експлуатації, техніка безпеки.
6. Установка для перекачування фаршу. Призначення, устрій, принцип дії, правила експлуатації.
7. Шпикорізки. Горизонтальна гідравлічна шпикорізна машина ГГШМ. Устрій, принцип дії, правила експлуатації, техніка безпеки.
8. Підвісний барабан БХА. Призначення, устрій, правила експлуатації, техніка безпеки.
9. Правила експлуатації і техніка безпеки при експлуатації обладнання для перемішування.
10. Машина універсальна ФОК для обробки кишок. Устрій, принцип дії, правила експлуатації, техніка безпеки.
11. Обладнання для формування. Шприці. Призначення, устрій, правила експлуатації, техніка безпеки.
12. Автоматична термокамера Д5-ФТГ. Устрій, принцип дії, правила експлуатації.

13. Кутери. Призначення, устрій, правила експлуатації, техніка безпеки. Характеристика кутера Л5-ФКМ.

14. Обладнання для пастеризації. Теплообмінник трубчатий фірми “Alfa-Laval” (Швеція). Устрій, принцип дії, правила експлуатації, техніка безпеки.

15. Лінія Л2-ФА2-Б для механізації процесу виробництва вакуумірованого фаршу сировопчених ковбас, транспортування і шприцювання його в ковбасну оболонку.

16. Обладнання для посолу м'яса. Характеристика комплексу обладнання для посолу м'яса.

17. Термоагрегат для сосисок і сардельок.. Призначення, устрій, принцип дії, правила експлуатації, техніка безпеки.

18. Лінія К6-ФЛ 1К-200 для виготовлення м'ясних полуфабрикатів і рибних котлет масою 50 і 75 г з укладкою на лотки.

19. Термоагрегати. Призначення, принцип дії, правила експлуатації, техніка безпеки, технічні характеристики.

20. Фаршезмішувачі періодичної дії. Устрій, принцип дії, правила експлуатації, техніка безпеки.

21. Піч опалочна К7-ФОЖ. Призначення, принцип дії, устрій, правила експлуатації, техніка безпеки.

22. Димогенератор Д9-ФД2Г з електронагрівом опилок. Устрій, принцип дії, правила експлуатації, техніка безпеки.

23. Обладнання для сушіння. Розпилювальна сушильна установка А1-ОРЗ. Устрій, принцип дії, правила експлуатації, техніка безпеки, технічні розрахунки.

24. Фаршемішалка вакуумна ФМВ-015. Призначення, устрій, принцип дії, правила експлуатації, техніка безпеки, формули для розрахунків.

25. Установка для стерилізації консервів УСК-1. Призначення, устрій, принцип дії, правила експлуатації.

26. Барабанні сушарки. Призначення, принцип дії, правила експлуатації, техніка безпеки.

27. Машина А-48-10М для розрубки голів. Устрій, принцип дії, правила експлуатації, формули для розрахунків.

28. Неавтоматична закаточна машина для жестяних банок. Устрій, принцип дії, правила експлуатації.

29. Лінія В2-ФПК-0,5 для механізованого виробництва пельменів в картонні пачки. Характеристика обладнання лінії.

30. Вовчок К6-ФВЗП-200. Призначення, устрій, правила експлуатації, техніка безпеки, формули для розрахунків.

31. Машина Г6-ФЦС, установка Г6-ФСА. Призначення, устрій, правила експлуатації, техніка безпеки.

32. Сепаратор для жиру ИСА-3. Устрій, принцип дії, правила експлуатації, техніка безпеки, формули для розрахунків.

33. Вовчок дробарка В2-ФД2-Б. Призначення, устрій, правила експлуатації, техніка безпеки.

34. Обладнання для витопки жиру. Автоклав К7-ФА2-Ж. Призначення, устрій, принцип дії, правила експлуатації, техніка безпеки.
35. Поточно-механізована лінія А1-ФЛ8. Призначення, характеристика обладнання лінії.
36. Стационарна копильна камера. Устрій, принцип дії, правила експлуатації, техніка безпеки.
37. Полуавтомат А1-ФУБ. Призначення, устрій, правила експлуатації, техніки безпеки, технічна характеристика.
38. Котел вакуумний КВМ-4,6М. Призначення, устрій, технічна характеристика, правила експлуатації, формули для розрахунків.
39. Шпарильні камери. Призначення, устрій, правила експлуатації, техніка безпеки.
40. Автомат АР-1М для фасування і упаковки м'ясного фаршу в пергамент брикетами масою по 250 г. Устрій, правила експлуатації, техніки безпеки.
41. Обладнання для мойки свинячих туш в шкірі. Моєчні машини. Устрій, принцип дії, правила експлуатації, техніка безпеки.
42. Вовчок К7-ФВП-114. Призначення, устрій, правила експлуатації, техніка безпеки.
43. Скребмашина ФУЦ-100. Призначення, устрій, правила експлуатації, техніка безпеки.
44. Відцентрова машина АВЖ-130. Призначення, устрій, правила експлуатації, принцип дії, Технічна характеристика.
45. Котел К7-ФВ2А для теплової обробки субпродуктів і м'ясопродуктів. Призначення, устрій, правила експлуатації, техніка безпеки.
46. Опалювальні печі. Призначення, будова, принцип дії, правила експлуатації.
47. Вакуумна фаршмішалка Л5-ФМВ-630. Призначення, устрій, принцип дії, правила експлуатації, формули для розрахунків.
48. Підвісні конвеєри. Призначення, устрій, правила експлуатації, техніка безпеки.
49. Скребмашина В2-ФСИ-60. Призначення, устрій, принцип дії, правила експлуатації, техніка безпеки.
50. Характеристика обладнання для розбирання і інспекції внутрішніх органів.
51. Правила експлуатації центрифуг.
52. Машини для розрубки голів. Устрій, принцип дії, правила експлуатації, техніка безпеки.
53. Стационарна стрічкова пилка В2-ФР-2П. Устрій, принцип дії, правила експлуатації, техніка безпеки.
54. Обладнання для подрібнення твердої сировини. Устрій, принцип дії, правила експлуатації, техніка безпеки.
55. Сепаратори. Призначення, устрій, правила експлуатації, техніка безпеки, формули для розрахунків.

56. Вовчок К7-ФВП-160-2. Призначення, устрій, правила експлуатації, техніка безпеки, формули для розрахунків.
57. Правила експлуатації і техніка безпеки при роботі з обладнанням кишкового цеху.
58. Пилки і установки для розпилювання туш і полутуш. Принципи дії, правила експлуатації, техніка безпеки.
59. Обладнання для копчення м'ясопродуктів. Автокоптилки і стаціонарні коптильні камери. Устрій, принцип дії, правила експлуатації, формули для розрахунків.
60. Правила експлуатації і техніки безпеки вовчків.
61. Котел вакуумний КВМ-4,6М. Призначення устрій, правила експлуатації, техніка безпеки, формули для розрахунків.
62. Піч ротаційна К7-ФП2-Г. Призначення, устрій, правила експлуатації, техніка безпеки, формули для розрахунків.
63. Правила експлуатації і техніки безпеки шприців.
64. Котлетний автомат. Призначення, устрій, правила експлуатації, техніка безпеки, технічна характеристика.
65. Вертикальний двохсітковий автоклав. Призначення, устрій, правила експлуатації, техніка безпеки, формули для розрахунків.
66. Правила експлуатації і техніки безпеки мездрильних машин.
67. Бокси для оглушення ВРХ. Будова, принцип дії, правила техніки безпеки.
68. Шпигорізки, класифікація, будова, принцип дії.
69. Холодильні шафи, класифікація, будова та принцип дії.
70. Обладнання для механічного розділення. Відстійники для жиру. Устрій, принцип дії, правила експлуатації, техніка безпеки.
71. Колоїдні млини. Призначення, устрій, правила експлуатації, техніка безпеки.
72. Термоагрегати. Призначення, устрій, правила експлуатації, техніка безпеки.
73. Обладнання для оглушення худоби. Апарат ФЕОР-1. Апарат ФЕОС. Фіксуєчий конвеєр Г2-ФПКФ. Устрій, принцип дії, правила експлуатації, техніки безпеки.
74. Вакуумні шприці. Призначення, принцип дії, правила експлуатації техніки безпеки, технічні характеристики.
75. Пересувний наземний транспорт. Призначення, характеристика.
76. Обладнання для обезкровлювання, збиранню та переробки крові. Характеристика установки В2-ФБУ-100.
77. Фаршмішалки. Призначення, устрій, правила експлуатації, технічні характеристики, технічні розрахунки.
78. Спуски. Призначення, устрій.
79. Обладнання для знімання шкір з туш дрібної рогатої худоби. Установка ФСБ. Устрій, принцип дії, правила експлуатації, технічні розрахунки.
80. Апарат ПШАК для мокрого посолу шкір. Устрій, принцип дії, правила експлуатації, технічні розрахунки.

81. Стационарний наземний транспорт. Призначення, устрій, правила експлуатації.

82. Установка неперервної дії РЗ-ФУВ (“Москва-4”). Призначення, устрій, правила експлуатації, техніки безпеки, технічні розрахунки.

83. Обладнання для отжиму. Віджимні вальці ФОК-К-03. Устрій, принцип дії, правила експлуатації, техніки безпеки.

84. Бокси. Призначення, устрій, принцип дії, правила експлуатації.

85. Обладнання для мийки свинячих туш в шкурі. Мийна машина К7-ФМГ. Призначення, устрій, принцип дії, правила експлуатації.

86. Шприць вакуумний ФШЗ-ЛМ. Призначення, устрій, принцип дії, правила експлуатації.

87. Чан шпарильний конвеєризований К7-ФШ2-К. Призначення, устрій, правила експлуатації, техніки безпеки.

88. Шпарильний чан В2-ФКЧ. Призначення, устрій, правила експлуатації, техніки безпеки, технічна характеристика.

89. Шприць вакуумний ШФВ-2.78. Призначення, устрій, правила експлуатації, техніки безпеки.

90. Обладнання для обслуговування підвісних шляхів. Характеристика обладнання.

Дисципліна «Технологічне устаткування підприємств харчування»

1. Дайте визначення поняттю «Електропривод».
2. Що повинні забезпечувати теплові апарати підприємств громадського харчування?
3. Чим обумовлено забезпечення роботи компресійної холодильної машини обумовлено?
4. Для чого призначені комплекти малогабаритного модульного обладнання (ММО)?
5. Яке призначення торгових автоматів?
6. Яке обладнання використовують для тонкого подрібнення сировини?
7. Для чого призначені теплогенеруючі пристрої апаратів ?
8. Як забезпечується робота адсорбційної холодильної машини?
9. Якими засобами здійснюється дистанційне управління електроспоживачами?
10. Як класифікують механічне устаткування для підприємств харчування?
11. Для чого призначені універсальні кухонні прилади?
12. Як класифікують апарати теплової обробки?
13. Для чого призначений випарник в компресійній холодильній машині?
14. Для чого призначений електромагнітний пускач?

Дисципліна «Технології молока і молочних продуктів»

1. За яким нормативним документом на молокозавод приймають заготівельне незбиране молоко?

2. Яку кислотність має свіжовидоєне молоко?
3. Назвіть мікробіологічні показники якості молока за вищим ґатунком згідно ДСТУ 3662-2018?
4. Якому біологічному процесу молока сприяє тривалість його охолодження?
5. Яку кислотність має кефір у кінці сквашування?
6. Яка вада виникає в маслі при нерівномірному розподілу вологи та солі?
7. Як при виробництві сиру розраховують внесення сухої зневодненої солі (хлориду кальцію)?
8. Які мікроорганізми вводять у закваску для твердих сирів з високою температурою другого нагрівання ?
9. На що впливають у плавлених сирах солі–плавителі?
10. На який показник морозива впливає гомогенізація і фізичне визрівання суміші?
11. На якій основі морозива використовують пектини як стабілізатори?
12. В якій кількості передбачається внесення затравки при виробництві згущеного молока з цукром?
13. Масову частку якого показника враховують при визначенні ґатунку молока?
14. Яку температуру складає застигання молочного жиру?
15. Яка кислота є кінцевим продуктом молочнокислого бродіння?
16. Назвіть оптимальний режим пастеризації при виготовленні кисломолочної продукції.
17. Яким вимогам повинні відповідати закваски для виробництва кисломолочних продуктів?
18. Яка мінімальна густина молока для переробки, кг/м³?
19. Яку температуру складає застигання молочного жиру?
20. Яка кислота є кінцевим продуктом молочнокислого бродіння?
21. Охарактеризуйте та назвіть продукт, що характеризується чистим кисломолочним запахом і освіжаючим злегка гострим смаком.
22. Який барвник дозволяється використовувати при виробництві масла?
23. Для яких видів сирів сирне зерно збирають у шар під сироваткою?
24. Який смак має сир, що виробляють із молока з високою масовою часткою жиру?
25. Чому на початку процесу плавлення в'язкість сирної маси зростає?
26. Від якого компоненту молока залежить смак сиру?
27. Опишіть як відбувається розрахунок молока заготівельного з постачальниками?
28. Що таке сепарування молока і як воно відбувається?
29. Опишіть оптимальний режим пастеризації при виготовленні кисломолочної продукції.
30. Які поживні речовини містить доброякісне молоко?
31. Яка мінімальна кількість молока потрібна для середньої проби?
32. Який аналіз молока проводять для визначення його свіжості?

33. За рахунок чого формується смак і запах кисломолочних продуктів?
34. Якими способами можна виготовляти ацидофілін?
35. Якою реакцією на пастеризацію перевіряють кисломолочну продукцію?
36. Масову частку якого показника враховують при визначенні гатунку молока?
37. Які температурні режими використовують для сепарування молока?
38. Для чого використовують стабілізатори? Опишіть їх.
39. За якими фізико-хімічними показниками оцінюють якість морозива?
40. Які вади виникають при зберіганні у згущених стерилізованих консервах?
41. Який технологічний процес належить до первинної обробки молока?
42. Який продукт отримують у результаті сепарування?
43. Які технологічні процеси зумовлюють затримування виділення сироватки?
44. Яка оптимальна температура розвитку мезофільних стрептококів?

Дисципліна «Технології м'яса і м'ясних продуктів»

1. Як називають відділення, призначене для утримання забійних тварин, які надійшли на м'ясокомбінат без ветеринарного свідоцтва, товарно-транспортних накладних, при нестачі тварин відповідно до супровідної документації, а також при підозрі на захворювання інфекційними хворобами, при яких забій тварин на м'ясо заборонено?
 2. Яке м'ясо називають підмороженим?
 3. Які фактори впливають на якість розмороженого м'яса?
 4. В якому вигляді зберігають часник для виробництва ковбас?
 5. Який метод соління в промисловій практиці з нижче перелічених вважають класичним?
 6. Які з сполук беруть участь в утворенні м'ясного смаку?
 7. Яка температура в центрі батону свідчить про закінчення варіння шинки?
 8. Поясніть як складом розрізняють консерви.
 9. Які речовини застосовують для миття скляних банок в консервному виробництві?
 10. На яку наступну технологічну операцію направляються консерви після закінчення термообробки ?
 11. З якою метою в зоотехнії і ветеринарії застосовують препарати, отримані з ендокринно-ферментної сировини?
 12. Які фактори обумовлюють зміни м'яса в процесі зберігання?
 13. Як називають розпад тканин під дією власних ферментів.
 14. Як називають відділення, де накопичують та утримують запас забійних тварин, необхідний для ритмічної та безперебійної роботи м'ясокомбінату?
 15. Які туші вважають добре знекровленими?
 16. Які азотисті екстрактивні речовини входять до складу м'яса?

17. Вкажіть як класифікують холодильники.
18. Яка можлива тривалість збереження замороженого м'яса при температурі -25°C ?
19. Чим зумовлене виділення м'ясного соку під час розморожування?
20. Вкажіть з якої кишкової сировини виготовляють натуральну оболонку синюгу?
21. Яка речовина при солінні м'ясопродуктів сприяє розвитку забарвлення, пригнічує ріст мікроорганізмів, в тому числі і збудника ботулізму?
22. За рахунок яких втрат відбувається найбільша втрата маси м'ясопродукту під час термічної обробки?
23. Яка температура в центрі батону свідчить про закінчення варіння шинки?
24. Вкажіть на які групи ділять консерви за характером обробки сировини.
25. Яким чином обробляють металеві кришки, призначені для закупорювання скляної тари ?
26. Які мікроорганізми призначена знищити стерилізація м'ясних консервів.
27. В чому заключається мета сортування консервів?
28. За якими видами ознак проводять сортування у передзабійних загонах.
29. Які субпродукти відносять до першої категорії.
30. З якої сировини отримують препарати трипсину і хімотрипсину?
31. За рахунок чого досягається ефект консервування холодом?
32. Від чого залежить тривалість заморожування м'яса.
33. Які речовини утворюються в м'ясі під час розпаду білків в ході автолізу?
34. Вкажіть які м'ясокомбінати відносяться до підприємств першої категорії.
35. Вкажіть чим відрізняється плазма крові від сироватки.
36. Вкажіть кількість жиру в туші забійних тварин.
37. Яким чином вимірюється температура в товщі м'язів замороженого м'яса?
38. До яких температур заморожують м'ясну сировину?
39. На якому рівні підтримують температуру повітря при повільному розморожуванні?
40. Через який термін настає післязабійне задубіння для тушок птиці?
41. Що уявляє собою яєчний меланж?
42. З якої сировини виготовляють білкові колагенові оболонки?
43. При якому способі соління м'ясопродуктів їх занурюють в розсіл, витримують в розсолі, а потім без нього?
44. Яка мета перемішування фаршу?
45. Від чого залежить величина втрат маси м'ясопродукту під час варіння?

46. При шприцюванні через кровоносну систему заднього окорока, яка кровоносна судина використовується як канал для введення розчину солей?
47. Яка повинна бути тривалість охолодження варених субпродуктів перед приготуванням фаршу для ліверної ковбаси?
48. Як називається великошматковий натуральний напівфабрикат, який уявляє собою м'язи, зняті з реберної частини з 4-го по 13-е ребро після відділення найдовшого м'яза спини яловичої туші, підлопаткової і грудної частини ?
49. Який вміст кухонної сілі допускається для більшості консервів?
50. Які консерви фасують машинним способом?
51. Яким чином можна зруйнувати токсин Clostridia botulinum?
52. Як зберігають нітрит натрію на виробництві?
53. Чим зумовлена поява такого дефекту консервів як активне підтікання?
54. На якому етапі приймання худоба підлягає ветеринарному огляду?
55. Вкажіть оптимальний режим шпаріння свинячих туш.
56. Із якої залози внутрішньої секреції отримують препарат тиреоїдин?
57. На основі якого процесу засновано консервування м'яса холодом?
58. Яке заморожування вважається повільним?
59. Яка тривалість прискореного розморожування яловичих напівтуш?
60. Як змінюється реакція середовища під час дозрівання м'яса?

Дисципліна «Технологія продукції підприємств ресторанного господарства»

1. Як називається бізнес-структура з певною концепцією, асортиментом продукції, послуг, дизайном, що дозволяє організувати підприємницьку діяльність з найменшим ризиком?
2. Вкажіть метод обслуговування в процесі якого споживачі самостійно беруть із роздавальних прилавків холодні страви, закуски, солодкі страви та напої, мучні кондитерські страви, хліб, столові прибори.
3. Що використовують для подавання тістечок та тортів звичайних та порційних у закладах ресторанного господарства?
4. Яка має бути ширина головного проходу в торгівельній залі?
5. Як називається перелік закусок, страв, напоїв, борошняних кондитерських виробів (із вказівкою ціни й виходу), розташованих у певному порядку й пропонованих відвідувачам протягом робочого дня?
6. Опишіть у чому подають супи пюре?
7. Вкажіть спосіб подачі вареників запечених у сметані.
8. Перерахуйте, які страви належать до холодних солодких.
9. Вкажіть температуру подачі гарячих напоїв на основі чаю, кави какао.
10. Як називається спеціалізоване підприємство для швидкого обслуговування відвідувачів за барною стійкою поряд з обслуговуванням за столиками?
11. Як називаються бенкети без розміщення за столом?

12. Як називається періодична (щоденна або щомісячна) сервісна плата франчайзі франчайзеру за права на бізнес, розмір якої може складати від 2 до 11,5% доходів ресторану і безпосередньо залежить від обсягів продажів?
13. Який метод обслуговування, що застосовується на підприємствах, у яких створення комфорту грає більш важливу роль, ніж фактор економії часу обслуговування?
14. Вкажіть як відбувається подача м'ясних, овочевих асорті, холодних страв із птиці, дичини, канапе при гуртовому та бенкетному обслуговуванні?
15. Скільки см. під час сервірування столу будь-якої форми розраховують на одного споживача?
16. Як називається меню, що складається для учасників з'їздів, конференцій, нарад, харчування туристів і членів різних делегацій?
17. Як називається харчування, що спрямоване на попередження несприятливої дії хімічних, фізичних і біологічних чинників на організм людини, з якими він стикається в умовах професійної діяльності з метою зміцнення здоров'я, попередження професійних отруень і захворювань?
18. Вкажіть спосіб подачі ромштексу.
19. Перерахуйте, що належить до гарячих солодких страв?
20. До яких страв лікєро-горілчані напої зазвичай не подаються, проте може бути виключення за бажанням замовника?
21. До асортименту продукції якого з барів забороняється включати міцні алкогольні напої?
22. Яка висота столів під час обслуговування бенкету-фуршету?
23. Назвіть метод обслуговування, який може бути з розрахунком наприкінці роздавальної лінії.
24. Для чого використовується для подачі столовий прибор, що складається з виделки із чотирма товстими рижками та ножа з коротким та широким лезом у вигляді лопатки?
25. Для якого закладу ресторанного господарства характерне щоденне попереднє сервірування столів у процесі підготовки залу до обслуговування та додатково залежно від меню прийнятого замовлення?
26. Як називається меню, що складається для зустрічі Нового року, святкування весілля, дня народження, урочистостей у дні традиційних свят?
27. Як називають підприємства ресторанного господарства, які в першу чергу забезпечуються молоком, молочнокислими продуктами, сиром, вершковим маслом, рослинною олією, нежирними сортами м'яса, птицею, свіжою рибою, овочами та фруктами?
28. Вкажіть температура подачі гарячих закусок.
29. Спосіб подачі якої страви передбачає використання часникового соусу в порцеляновому соуснику?
30. Як називається солодка страва, що являє собою густі збиті з цукром і ваніллю вершки, заморожені у металічній формі, та подається у круглому мельхіоровому або порцеляновому блюді або у кришталевій вазочці?
31. Як називається кава, яка подається з морозивом у склянці або високому фужері?

32. В меню якого бару включають міцні алкогольні напої в асортименті – коньяк, горілка, лікери, віскі, ром та ін., а також суміші з них – крішони, гроги, глінтвейни, пунші і т. п. Передбачаються також вина в асортименті, безалкогольні напої – соки, фруктова та мінеральна вода, продаж тютюнових виробів?

Дисципліна «Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства»

1. Як називаються послуги з виготовлення кулінарної продукції, її реалізації та організації споживання відповідно до типу і класу закладу послуги з виготовлення кулінарної продукції, її реалізації та організації споживання відповідно до типу і класу закладу.

2. На які класи за рівнем обслуговування поділяють такі ресторани.

3. Вкажіть вимоги, що передбачають забезпечення можливості швидкої санітарної обробки і дезінфекції тари.

4. Як проводиться механічна кулінарна обробка картоплі і овочів, а також приготування з них напівфабрикатів.

5. Для чого призначена організація холодного цеху.

6. Дайте визначення хліборізальної.

7. Як називається графік при якому організуються дві бригади, однакові за чисельністю і складом працюють через день по 11 год. 30 хв.

8. Як називається організаційно-структурна одиниця у сфері ресторанного господарства, яка здійснює виробничо-торгівельну діяльність: виробляє і (або) доготовляє, продає і організує споживання продукції власного виробництва і закупних товарів, може організувати дозвілля споживачів.

9. Як називається заклад РГ з різноманітним асортиментом продукції власного виробництва і закупних товарів, високим рівнем обслуговування і комфорту у поєднанні з організуванням відпочинку і дозвілля споживачів.

10. Як класифікується тара за видом матеріалів?

11. Первинна обробка сировини і виробництво напівфабрикатів є призначенням яких цехів?

12. Для чого характерні супове і соусне відділення?

13. Вкажіть основні види обладнання для мийної кухонного посуду.

14. Вкажіть які фактори впливають на працездатність?

15. Як називають спосіб складського зберігання, при якому продукція зберігається на полках, стелажах, у шафах.

16. Як обладнують для очищення цибулі, часнику і хрону у овочевих цехах робоче місце?

17. Для чого призначена організація гарячого цеху?

18. Вкажіть оптимальний мікроклімат хліборізальної.

19. Як називають частину цеху, на якій процес роботи здійснюється одним або групою працівників, що виконують певні операції.

**Дисципліна «Організація обслуговування на підприємствах
ресторанного господарства»**

1. Які харчові продукти зберігають при температурі приблизно 20 °С у провітрюваних приміщеннях при відносній вологості 70-75%.
2. Які нормативні документи розробляють на кулінарні вироби, які готуються із застосуванням нетрадиційних способів холодної та теплової обробки харчових продуктів і на нові торгово-технологічні процеси.
3. Де в овочах та плодах міститься 60-80% мінеральних речовин від загальної їх кількості?
4. Які дицукри містяться в овочах та плодах?
5. Які відруби знаходяться в передній чверті яловичини?
6. При якій температурі починає загустати білок жовтка яйця?
7. Які соуси відносяться до білих?
8. Які супи відпускають гарячими та холодними?
9. Які солодкі страви відпускають зі збитими вершками?
10. Який вид тіста готують з використанням біохімічних розпушувачів?
11. Для якого оздоблювального напівфабрикату використовують агар, патоку?
12. Опишіть принципи механічного щадіння.
13. Яка основна мета панірування?
14. Які харчові продукти зберігаються при температурі приблизно 5 °С у провітрюваних приміщеннях при відносній вологості 85-90%?
15. При якій температурі починається деструкція протопектину?
16. Де в овочах та плодах містяться білки, ферменти, ліпіди?
17. Які порційні напівфабрикати з яловичини Ви знаєте?
18. Які блюда з яєць відпускають у мисках чи в глибоких блюдцях?
19. Які соуси подають до гарячих та холодних страв?
20. Які супи відпускають з розтяганнями?
21. Який напій на основі кави відпускають зі збитими вершками?
22. Який вид тіста являє собою пластично-в'язку структуру?
23. Яку харчову продукцію не рекомендують використовувати у харчуванні дітей?
24. Яку харчову продукцію рекомендують використовувати у харчуванні дітей?
25. Яка основна мета подрібнення продукту?
26. Які властивості впливають на тривалість теплової кулінарної обробки картоплі, овочів та грибів?
27. При якій температурі починається деструкція екстенсивну?
28. Які смажені страви з м'яса відомі?
29. Білки якого харчового продукту представлені козеїном та ін.
30. Які супи відносяться до заправних?
31. З якими соусами подають смажену рибу?
32. Які напої готують з використанням меду та прянощів?
33. Для якого оздоблювального напівфабрикату готують цукровоагарний сироп, який збивають зі збитими яєчними білками?

34. Яка дієта призначається хворим гастритом підвищеної секреції, виразкової хвороби шлунку?
35. Яка дієта призначається при захворюванні нирок та серця?

Норми і критерії оцінювання відповідей на письмовому фаховому екзамені

Фахове вступне випробування складається з тестових завдань 4-х фахових дисциплін в кількості 75 питань

При складанні письмового вступного фахового екзамену вступник отримує завдання та аркуш для відмітки правильних відповідей.

Питання 1 рівня оцінюються в 2 бал, 2 рівня – 4 бали, 3 рівня - 8 бали.

Критерії оцінювання:

- за повну і правильну відповідь на всі запитання вступник може набрати максимально 200 балів;
- до участі у конкурсному відборі допускаються особи, які отримали за результатами вступного фахового випробування не менше 100 балів.