Розглянуто та затверджено
на засіданні циклової комісії,
протокол № 5 від 11.04.2024 р.
голова циклової комісії
_____ Наталія ОСАДЧУК

**Орієнтовний перелік тем до фахових іспитів для абітурієнтів Березівського ВПУ ОНПУ, які втупають на навчання за програмою *Фахового молодшого бакалавра* за спеціальністю *«Харчові технології»*, освітньо-професійна програма *«Харчові технології»***

1. Кулінарне призначення риби, морепродуктів, властивості цих продуктів; вимоги до якості, ознаки та органолептичні методи визначення їх доброякісності, терміни та умови їх зберігання.
2. Кулінарне призначення риби м'яса, м'ясопродуктів, домашньої птиці та кролів, властивість цих продуктів; вимоги до якості, ознаки та органолептичні методи визначення їх доброякісності, терміни та умови їх зберігання.
3. Порядок обробки риб осетрових порід, морепродуктів; ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності риб осетрових порід.
4. Правила виготовлення натуральних напівфабрикатів і січеної маси з риби, яловичини, свинини, баранини.
5. Рецептури, технологія виготовлення страв та кулінарних виробів, що потребують основної, комбінованої та допоміжної теплової обробки; вимоги до їх якості, терміни та умови їх зберігання, відпуску;
6. Рецептури, технологія виготовлення страв та кулінарних виробів української кухні, оформлення та реалізацію готових страв і кулінарних виробів;
7. Вплив кислот, солей та жорсткої води на тривалість теплової обробки продуктів.
8. Характеристику різних видів столового посуду.
9. Правила підбору посуду та подачі різних груп страв.
10. Правила організації раціонального та безпечного харчування.
11. Правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі.
12. Технічні вимоги безпеки праці.
13. Правила та норми протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.
14. Правила користування нормативно–технологічними документами.

15. Правила порціонування напівфабрикатів з риби, яловичини, свинини, баранини.
16. Підготовка риби осетрових порід до теплової обробки.
17. Підготовка птиці для варіння та смаження.
18. Технологія приготування страв та кулінарних виробів масового попиту із застосуванням різних способів теплової кулінарної обробки.
19. Технологія приготування холодних страв та закусок: салатів овочевих, з м'ясом, вінегретів, риби під маринадом, холодців тощо.
20. Правила варіння бульйонів (м'ясних, м'ясо-кісткових, рибних, грибних) та супів (заправні, пюреподібні, холодні, солодкі, молочні).
21. Різні види пасерування та соусів на бульйонах, молоці, сметані.
22. Технологія приготування других страв з м'яса, риби, овочів, круп у вареному, тушкованому, запеченому, смаженому вигляді (м'ясо відварне, рибу відварну, смажену, парову, овочі фаршировані, запіканки з овочів, круп, молочні страви тощо).
23. Технологія приготування гарячих та холодних напоїв, солодких страв.
24. Технологія приготування прісного здобного, дріжджового тісто, формування та випікання з нього виробів. Правила подавання страв.
25. Нормування білків, жирів, вуглеводів, мінеральних речовин, вітамінів у раціонах харчування.
26. Зміни поживних речовин при кулінарній обробці.
27. Вимоги до раціонального харчування.
28. Поняття про дієтичне харчування, дієтичні продукти, специфічна дія продуктів та страв. Використання овочів і фруктів у лікувальному харчуванні. Характеристика основних дієт.
29. Основи лікувально-профілактичного харчування. Раціони лікувально-профілактичного харчування.
30. Організація робочих місць у виробничих цехах для приготування напівфабрикатів та страв. Підбір інструментів, інвентарю, устаткування.
31. Вимоги до розміщення устаткування та оформлення залів, підготовка приміщень до обслуговування відвідувачів.
32. Організація роботи ресторанів, кафе, буфетів, барів, роздавалень на підприємствах харчування. Інвентар. Обладнання.
33. Основи меню. Значення правильного та чіткого оформлення меню. Порядок запису страв в меню.
34. Матеріальна відповідальність на підприємствах харчування, її види, обов'язки підприємства відповідно до угоди про матеріальну відповідальність.
35. Види матеріалу, з якого виготовляється столовий посуд (в т.ч. фірмовий), столові прибори та білизна для підприємств харчування.
36. Характеристика, призначення та види столового посуду, приборів та білизни. Облік та збереження.
37. Вимоги до столового посуду, приборів та білизни, його отримання.
38. Підготовка столового посуду, приборів, білизни до обслуговування.

39. Загальні правила підбору посуду та подачі холодних та гарячих закусок, перших та других страв, солодких страв, гарячих та холодних напоїв, алкогольних напоїв.
40. Форми, методи та правила обслуговування відвідувачів.
41. Відповідальність за порушення законодавства про працю, охорону праці, нормативно-правових актів з охорони праці.
42. Основні заходи запобігання травматизму та захворювання на виробництві: організаційні, технічні, санітарно-виробничі, методико-профілактичні.
43. Зони безпеки та їх огородження. Світлова і звукова сигналізація. Попереджувальні надписи, сигнальні фарбування. Знаки безпеки.
44. Засоби колективного та індивідуального захисту від небезпечних і шкідливих виробничих факторів у галузі.
45. Правила та заходи щодо попередження нещасних випадків і аварій. Вимоги безпеки у виробничих, навчально-виробничих приміщеннях.
46. Організаційні та технічні протипожежні заходи. Пожежна сигналізація.
47. Особливості ураження електричним струмом. Безпечні методи звільнення потерпілого від дії електричного струму.
48. Поняття про гігієну праці. Основні гігієнічні особливості праці заданою професією.
49. Послідовність, принципи й засоби надання першої допомоги.
50. Засоби надання першої допомоги. Медична аптечка, її склад, призначення, правила користування.