# Програми фахових іспитів
## для вступників на денну та заочну форми навчання
## на основі освітньо-кваліфікаційного рівня
## кваліфікованого робітника
## зі спеціальності *181 Харчові технології*
## освітньо-професійної програми *Виробництво борошняних, кондитерських виробів та харчових концентратів*

Перевірка знань, умінь та навичок вступників з фахових дисциплін спеціальності ***181 Харчові технології*** спеціалізації **В*иробництво борошняних, кондитерських виробів та харчових концентратів***:

- «Технологія виробництва борошняних виробів»
- «Технологія кондитерського виробництва»;
- «Технологічне устаткування галузі»;
- «Промсанітарія»;
- «Товарознавство сировини».

1. Розкрийте етапи технологічного процесу при приготуванні хлібо-булочних виробів.
2. Назвіть способи приготування пшеничного тіста.
3. Дефекти хлібо-булочних виробів, викликані порушенням технологічного режиму.
4. Розкрийте технологію приготування пшеничного тіста прискореним способом.
5. Назвіть процеси, що відбуваються при випіканні хлібо-булочних виробів.
6. Види тістомісильних машин, їх призначення.
7. Назвіть мету просіювання борошна.
8. Розкрийте правила експлуатації пекарських шаф.
9. Назвіть види машин для просіювання борошна.
10. Тістоподільні машини, їх призначення , характеристика.
11. Розкрийте особливості виготовлення комбінованих тістечок.
12. Які оздоблювальні напівфабрикати використовують при виготовленні тістечок?
13. Класифікація, асортимент та особливості виготовлення східних солодощів.
14. Розкрийте технологію приготування листкового тіста та виробів з нього.
15. Дайте характеристику технологічному процесу виготовлення бісквітного тіста.
16. Розкрийте технологію приготування основного бісквіту, масляного бісквіту та бісквіту-буше.
17. Особиста гігієна працівників хлібо-пекарської та кондитерської промисловості.

18. Санітарно-гігієнічні вимоги до опалення та вентиляції кондитерського цеху.
19. Санітарно-гігієнічні вимоги до води та водопостачання на хлібо-пекарському підприємстві.
20. Дайте визначення поняттям: дезінфекція, дезінсекція, дератизація.
21. Розкрийте вимоги до складських приміщень хлібо-пекарського підприємства.
22. Харчова цінність зернових і бобових культур.
23. Розкрийте показники якості зерна.
24. Розкрийте параметри мікроклімату для зберігання борошна.
25. Класифікація свіжих овочів і плодів.

***2. Критерії оцінювання.***

Результати співбесіди оцінюються на "відмінно", "добре", "задовільно", "незадовільно".

При визначенні оцінки береться до уваги рівень теоретичної, практичної підготовки вступника з фаху.

Оцінка "відмінно" ставиться при умові повної обґрунтованої відповіді на поставлені питання.

Оцінка "добре" ставиться при умові повної правильної відповіді на поставлені питання, але частково неточної.

Оцінка "задовільно" ставиться при умові правильної, але неповної відповіді на поставлені питання.

Оцінка "незадовільно" ставиться при умові невиявлення знань з поставлених питань.