

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

До тесту для вступників на III ступінь навчання зі спеціальності **G 13 Харчові технології ОПП "Виробництво харчової продукції"**

Тести з предметів складені згідно з навчальною програмою, для студентів які навчалися за професією 5122 "Кухар".

Тестова перевірка проводиться з метою виявлення рівня знань студентів по закінченні вивчення указаних дисциплін. Тести містять 100 запитань, до кожного додаються варіанти відповідей, треба обрати тільки одну відповідь. Тестові завдання розроблено за принципом різнорівневості для забезпечення об'єктивного та всебічного оцінювання знань

Оцінювання проводиться згідно таблиці критеріїв:

<i>Кількість правильних відповідей</i>	<i>Кількість балів (Оцінка)</i>
60	4
65	5
70	6
75	7
80	8
85	9
90	10
95	11
100	12

ПЕРЕЛІК предметів та теми, за якими складено тести

- 1. Предмет "Технологія приготування їжі з основами товарознавства"** - теплова обробка продуктів, технологія приготування страв, гарнірів, соусів, десертів та напоїв.
- 2. Предмет "Устаткування підприємств харчування"** - механічне, теплове та холодильне устаткування.
- 3. Предмет "Облік, калькуляція і звітність"** - нормативно-технологічні документи, розрахунок сировини для приготування страв.
- 4. Предмет "Організація виробництва та обслуговування"** - організація робочих місць для приготування напівфабрикатів та готових страв, підбір посуду та правила подавання страв та напоїв.
- 5. Предмет "Фізіологія харчування"** - фізіологічна характеристика основних продуктів харчування, основи раціонального харчування, харчові речовини та їх фізіологічне значення для організму людини.