**Примірні завдання**

**для проведення ІІІ етапу Всеукраїнської олімпіади**

**з спеціальності «Харчові технології»**

**серед студентів закладів вищої освіти у**

**2018-2019 н.р.**

Завдання олімпіади складаються з 2 частин (творче завдання і тести):

**Творче завдання** включає:

1. приготування страв (з м’яса, птиці, риби);
2. розрахунки сировини, взаємозаміна продуктів, визначення втрат при кулінарній обробці;
3. розв’язування виробничих ситуацій.

**Тестові завдання** базуються на таких дисциплінах:

1. Технологія виробництва кулінарної продукції (Архіпов В.В. «Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані», Косовенко М.С. «Технологія приготування їжі», Шумило Г.І. «Технологія приготування їжі»); Доцяк В.С. – «Українська кухня»;
2. Організація виробництва кулінарної продукції (Архіпов В.В. «Організація ресторанного господарства»);
3. Товарознавство харчових продуктів (Сирохман І.В. «Товарознавство продовольчих товарів»);
4. Органічна хімія (Доценко В.Ф. «Харчова хімія», Домбровський Н.В., Найда В.Н. «Органічна хімія», Попель П.П. «Органічна хімія», Потапов В.М. «Органічна хімія»);
5. Процеси і апарати (Поперечний А.М. «Процеси і апарати харчових виробництв» );
6. Санітарія і гігієна (Іванова О.В. «Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства», Олійник О.М. «Основи фізіологої, санітарії та гігієни харчування»).