

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«ХАРКІВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ»

ПРОГРАМА
вступного фахового випробування
для здобуття освітньо-професійного ступеня
фаховий молодший бакалавр
на основі освітньо-кваліфікаційного рівня кваліфікований робітник

галузь знань	<u>18 Виробництво та технології</u> (шифр і назва галузі знань)
Спеціальність	<u>181 Харчові технології</u> (шифр і найменування спеціальності)
освітня програма	<u>Виробництво харчової продукції</u> (найменування освітньої програми)

Харків, 2022 рік

ВСТУП

Мета вступного фахового випробування – перевірка наявності у абітурієнта необхідного обсягу компетентностей в сфері фахової підготовки та визначення рівня мотивації до навчання.

Вступне фахове випробування проходить у формі тестування, яке передбачає виконання 50 тестових завдань протягом 1 астрономічної годин.

1. ЗМІСТ ПРОГРАМИ ВСТУПНОГО ФАХОВОГО ВИПРОБУВАННЯ

Програма вступного фахового випробування до освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» включає оцінку рівня та обсягу знань, вмінь і практичних навичок з 2 дисциплін циклу професійної підготовки:

1. Технологія приготування їжі з основами товарознавства
2. Організація ресторанного господарства

1.1. ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ З ОСНОВАМИ ТОВАРОЗНАВСТВА

Тема 1. Вступ. Хімічний склад продуктів харчування

- 1.1. Поняття про сировину, напівфабрикати, готову страву.
- 1.2. Вода: значення її для організму людини. Вимоги до питної води, поняття про м'яку та жорстку воду.
- 1.3. Мінеральні речовини: класифікація, коротка характеристика, значення для організму людини, вміст у продуктах. Поняття про зольність.
- 1.4. Вуглеводи: класифікація, склад, коротка характеристика властивостей, значення для організму людини, вміст у продуктах. Пектинові речовини.
- 1.5. Білки: класифікація, фізико-хімічні властивості, значення для організму людини, вміст у продуктах.
- 1.6. Жири: класифікація, фізико-хімічні властивості, значення для організму людини, вміст у продуктах.
- 1.7. Вітаміни: класифікація, коротка характеристика, значення для організму людини, вміст у продуктах.
- 1.8. Інші речовини, ферменти. Якість сировини, що використовується для приготування страв: визначення, фактори, що впливають на якість. Методи визначення якості.

Тема 2. Овочі, гриби: обробка, продукти їх переробки

- 2.1. Хімічний склад і харчова цінність овочів, їх класифікація.
- 2.2. Бульбоплоди: види, хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання, використання.
- 2.3. Коренеплоди: види, хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання, використання.
- 2.4 Капустяні овочі: види, хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості,

механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання, використання.

2.5 Салатно-шпинатні овочі: види, хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання, використання.

2.6 Цибулеві овочі: види, хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання, використання.

2.7 Пряні (зелень) овочі: види, хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання, використання.

2.8 Десертні овочі: види, хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання, використання.

2.9 Плодові овочі: види, хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання, використання.

2.10 Напівфабрикати з овочів, овочеві консерви.

2.11 Нарізання овочів: значення, методи, прийоми, прості форми нарізки, використання.

2.12 Гриби: види, хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання, використання.

2.13 Прості форми нарізання овочів: форма, параметри (розмір) та кулінарне призначення.

Тема 3. Риба: обробка, технологія приготування напівфабрикатів

3.1. Хімічний склад і харчова цінність риби. Класифікація риби. Вимоги до якості риби.

3.2. Характеристика родин риб: коропових, оселедцевих, окуневих, з хрящовим скелетом (осетрових), лососевих, камбалових, скумбрієвих, тріскових та інших видів.

3.3. Механічна кулінарна обробка риби з лускою.

3.4. Розбирання риби з лускою.

3.5. Особливості механічної кулінарної обробки інших видів риб. Особливості розбирання інших видів риб.

3.6. Види паніровок та їх призначення.

3.7. Технологія приготування котлетної маси з риби та напівфабрикатів: котлети, биточки, тюфтельки, рулет та ін. Вихід напівфабрикатів, їх формування та панірування.

Тема 4. М'ясо, сільськогосподарська птиця, дичина, субпродукти: обробка, технологія приготування напівфабрикатів

4.1. Хімічний склад і харчова цінність м'яса. Тканини м'яса.

4.2. Класифікація м'яса за видами тварин, віком, вгодованістю, термічним станом.

4.3. Вимоги до якості охолодженого та замороженого м'яса.

4.4. Технологічний процес обробки м'яса.

4.5. Кулінарне призначення частин.

- 4.6. Технологія приготування котлетної маси та напівфабрикатів котлети, биточки, тюфтельки, зрази, рулет та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.
- 4.7. Хімічний склад сільськогосподарської птиці, дичини.
- 4.8. Класифікація сільськогосподарської птиці за видом, вгодованістю, термічним станом та обробкою, вимоги до якості.
- 4.9. Технологічний процес обробки птиці, дичини.
- 4.10. М'ясні субпродукти: види, харчова цінність, класифікація, коротка характеристика, механічна кулінарна обробка.

Тема 5. Теплова кулінарна обробка продуктів

- 5.1. Значення теплової обробки продуктів.
- 5.2. Класифікація способів теплової обробки продуктів.
- 5.3. Характеристика способів теплової обробки: основних, комбінованих, допоміжних.

Тема 6. Крупи, бобові, макаронні вироби: обробка, технологія приготування страв

- 6.1. Крупи: види, асортимент, харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, умови зберігання, використання.
- 6.2. Бобові: види, асортимент, харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, умови зберігання, використання.
- 6.3. Макаронні вироби: асортимент, харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, умови зберігання, використання.
- 6.4. Значення страв з круп. Способи варіння та відсоток приварку каш різної консистенції. Розрахунок води та круп. Процеси, що проходять в кашах при варінні. Відпуск каш, вимоги до якості, бракераж готових страв.
- 6.6. Загальні правила варіння бобових та макаронних виробів, відсоток приварку.
- 6.7. Приготування та відпуск макаронів відварених: з жиром, з сметаною, з сиром; бобових відварених - різні способи відпуску. Відсоток приварку.

Тема 7. Технологія приготування супів

- 7.1. Харчова цінність супів, класифікація, умови зберігання, порядок і норми відпускання.
- 7.2. Технологія приготування овочевої пасеровки.
- 7.3. Заправні супи, характеристика, класифікація, загальні правила приготування.
- 7.5. Технологія приготування та відпуск супів картопляних з крупою, бобовими, макаронними виробами, супів з різних овочів та ін. Вимоги до якості супів.
- 7.6. Хімічний склад, класифікація, асортимент та характеристика молока, вершків, молочних консервів (молоко згущене, сухе), молочнокислих продуктів. Вимоги до якості, використання.
- 7.7. Технологія приготування, відпуск, вимоги до якості молочних супів: з крупою, макаронними виробами.

Тема 8. Яйця, яєчні продукти: обробка, технологія приготування страв

- 8.1. Будова та хімічний склад яйця. Види яєць за строками зберігання та категоріями.
- 8.2. Яєчні продукти, їх асортимент.
- 8.3. Механічна кулінарна обробка яєць, яєчних продуктів.
- 8.4. Значення страв з яєць у харчуванні.
- 8.5. Загальні правила теплової обробки яєць. Процеси, що відбуваються в яйцях під час теплової обробки.
- 8.6. Технологія приготування та відпуск страв з яєць: яйця варені, яєчня (різновиди приготування та відпуску). Вимоги до якості.

Тема 9. Технологія приготування страв з овочів

- 9.1. Значення страв з овочів в харчуванні.
- 9.2. Класифікація страв з овочів за способом теплової обробки.
- 9.3. Процеси, що проходять в овочах під час теплової обробки. Заходи по збереженню вітаміну С.
- 9.4. Загальні правила варіння овочів, відсоток втрат. Технологія приготування та відпуск картоплі відвареної, картопляного пюре, капусти відвареної. Вимоги до якості страв.
- 9.5. Загальні правила припускання овочів, відсоток втрат. Технологія приготування та відпуск овочів припущених та ін. Вимоги до якості страв.
- 9.6. Загальні правила смаження овочів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат. Технологія приготування страв: картопля смажена основним способом з сирової та відвареної, картопля смажена в жирі (фрі), кабачки, баклажани, перець, помідори, гарбузи, цибуля смажені та ін. Відсоток втрат.
- 9.7. Загальні правила запікання овочів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат.
- 9.8. Гарніри. Поняття про основний, додатковий, простий, комбінований, складний гарнір.

Тема 10. Технологія приготування прісного тіста та виробів з нього

- 10.1. Види та сорти пшеничного борошна, вимоги до якості.
- 10.2. Значення виробів з тіста.
- 10.3. Технологія приготування прісного тіста та виробів з нього: локшини, вареників з різними фаршами, чебуреків, галушок, пельменів та ін. Вимоги до якості.
- 10.4. Правила та умови теплової обробки виробів. Терміни та умови зберігання.

Рекомендовані джерела інформації

1. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів : Для підприємств громад. харчування всіх форм власності. Київ : АРІЙ, 2016. 992 с. URL:https://www.studmed.ru/shalimnov-ov-dyatchenko-tp-kravchenko-lo-ta-n-zbrnik-receptur-naconalnih-strav-ta-kulnarnih-virobv-dlya-pdpriyemstv-gromadskogo-harchuvannya-vsh-form-vlasnost_63e14fc9f9b.html
2. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі : навч. посіб. Київ : Кондор : 2015. 504 с. URL:<http://194.44.152.155/elib/local/sk693575.pdf>

Тема 1. Вступ. Загальна модель виробничо-торговельного закладу ресторанного господарства

Функції ресторанного господарства, особливості галузі ресторанного господарства. Нормативно-правове регулювання діяльності ресторанного бізнесу. Чинники, що впливають на вибір типу, місткості закладу, його концепції, режиму роботи тощо.

Характеристика типів закладів ресторанного господарства. Характеристика і класифікація закладів ресторанного господарства відповідно до ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація». Правила роботи закладів ресторанного господарства. Послуги, що здійснюють заклади ресторанного господарства, та їх класифікація за різними ознаками.

Характеристика та класифікація виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства. Структура виробництва закладів ресторанного господарства, характеристика основних складових (цех, відділення, ділянка, робоче місце). Види ресурсів для забезпечення діяльності закладів ресторанного господарства.

Тема 2. Організація продовольчого та матеріально-технічного постачання

Основні принципи та особливості організації постачання закладів ресторанного господарства в сучасних умовах. Джерела, види та форми постачання. Організація продовольчого та матеріально-технічного постачання закладів ресторанного господарства: функції служби постачання, характеристика транзитної та складської форм поставок сировини та продовольчих товарів, централізованого та децентралізованого способів доставки товарів, кільцевого та маятникового маршрутів завезення товарів. Методи визначення потреби закладів ресторанного господарства у продовольчих ресурсах (сировина, напівфабрикати, купівельні товари).

Організація договірних взаємовідносин із постачальниками. Умови укладання угод із закупівлі товарних ресурсів, порядок закупівлі сировини на продовольчих ринках.

Тема 3. Організація складського і тарного господарства

Основні функції та призначення складського господарства. Види та характеристика складських приміщень; обладнання і тара, що в них застосовуються. Вимоги до складських приміщень. Організація зберігання сировини: режими та способи зберігання, дотримання принципів товарного сусідства. Організація тарного господарства. Класифікація тари, її призначення.

Тема 4. Організація виробництва закладу ресторанного господарства. Структура виробництва й умови її раціональної організації

Класифікація виробничих процесів. Характеристика основних елементів виробничого процесу. Основні, допоміжні та обслуговуючі процеси. Принципи раціональної організації виробничого процесу. Їх характеристика та основні показники.

Значення та склад виробничої програми підприємства. Види кулінарної продукції, їх характеристика. Характеристика напівфабрикатів за ступенем їх готовності. Принципи формування виробничої програми для закладів ресторанного господарства різних типів (наряд-замовлення, планове меню, план-меню). Чинники, що враховуються під час складання виробничої програми закладів ресторанного господарства різних типів.

Тема 5. Організація роботи основних виробничих цехів

Організація роботи цехів (м'ясного, рибного, овочевого, птахо-гомількового, обробки зелені). Призначення цеху, його характеристика (централізоване та децентралізоване виробництво). Нормативна документація, що регламентує виробництво продукції, норми виробітку. Класифікація та асортимент напівфабрикатів, що виробляються у цеху. Склад виробничих приміщень цеху. Організація технологічного процесу виробництва напівфабрикатів із різних видів сировини. Технологічні лінії та дільниці цехів. Раціональна організація робочих місць у цехах, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Контроль якості напівфабрикатів, що виробляються. Професійно-кваліфікаційний склад працівників цеху.

Організація роботи м'ясо-рибних цехів у закладах ресторанного господарства з повним виробничим циклом. Виробнича програма цеху. Технологічні лінії та дільниці, що виділяються у м'ясо-рибному цеху. Раціональна організація робочих місць у м'ясо-рибному цеху, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Професійно-кваліфікаційний склад працівників цеху.

Організація роботи гарячого та холодного цехів. Призначення цеху, його характеристика. Нормативна документація, що регламентує виробництво продукції. Асортимент продукції, що виробляється в гарячому та холодному цехах.

Принципи розміщення приміщень гарячого та холодного цеху, раціональна розстановка обладнання в них. Відділення, що виділяються в гарячому та холодному цехах, їх організаційно-технологічна характеристика.

Організація ділянки з виробництва борошняних кулінарних страв і виробів у гарячому цеху. Особливості організації робочих місць з виробництва страв на відкритому вогні. Організація робочого місця з виробництва гарячих десертів.

Організація роботи кулінарного, борошняного, кондитерського цехів. Призначення цеху, його характеристика. Нормативна документація, що регламентує виробництво продукції, норми виробітку. Асортимент продукції, що виробляється в цехах. Особливості виготовлення продукції у закладах із централізованим виробництвом. Потужність цехів.

Організація роботи допоміжних приміщень. Експедиція, буфет-хліборізка: їх характеристика та призначення.

Характеристика роздавальних ліній у закладах ресторанного господарства. Організація роздавальних ліній у закладах ресторанного господарства з різними методами обслуговування.

Тема 6. Оперативне планування роботи виробництва

Принципи розроблення виробничої програми цеху. Схема організації виробничих процесів у цехах. Відділення та виробничі приміщення, що виділяються в цехах, їх характеристика, призначення. Технологічні лінії та дільниці цехів, принципи їх організації.

Раціональна організація робочих місць, їх оснащення обладнанням та інвентарем залежно від типу та потужності закладу ресторанного господарства. Контроль якості продукції, що виготовляється. Професійно-кваліфікаційний склад працівників цеху.

Сутність, функції та принципи нормування праці в ресторанному господарстві. Система норм праці, що використовується в закладах ресторанного господарства. Графіки виходу на роботу персоналу закладів ресторанного господарства – лінійний, стрічковий (ступінчатий), 2-бригадний, підсумований облік робочого часу, комбінований.

Тема 7. Інформаційне забезпечення процесу обслуговування

Види меню, їх характеристика. Послідовність запису страв (напоїв, виробів) залежно від типу закладу ресторанного господарства. Карти напоїв: призначення, види (винна, коктейльна, пивна, чайна, кавова тощо).

Тема 8. Технологія обслуговування споживачів у ресторані

Види та методи обслуговування, їх характеристика. Структура та стадії процесу обслуговування за участі офіціантів. Правила підготування посуду, наборів, білизни та інших аксесуарів до обслуговування. Види сервірування та їх характеристика. Загальні вимоги до обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Обов'язки офіціантів 3, 4, 5 розрядів, кваліфікаційні вимоги.

Види торговельних приміщень, їх призначення та характеристика. Види, класифікація меблів; способи розміщення меблів у залах. Класифікація та характеристика столового посуду і наборів. Характеристика столової білизни: призначення, основні види тканин, кольори.

Послідовність і загальні правила подавання страв, напоїв і борошняних кондитерських виробів у закладах ресторанного господарства з методом обслуговування офіціантами. Способи подавання страв, їх характеристика.

Правила подавання алкогольних і безалкогольних напоїв у закладах ресторанного господарства різних типів: види посуду, температурний режим, принципи поєднання зі стравами.

Тема 9. Організація обслуговування бенкетів, прийомів та інших місць

Організація обслуговування бенкетів. Класифікація бенкетів за різними ознаками. Стадії організації бенкетів. Порядок прийому і виконання замовлень на обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

Види бенкетів за столом: бенкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами; бенкет за столом із частковим обслуговуванням офіціантами, бенкет-чай, бенкет-кава, їх характеристика. Види бенкетів біля столу: бенкет-фуршет, бенкет-коктейль, їх характеристика. Комбіновані бенкети: змішані бенкети, бенкет-

буфет в англійському стилі, бенкет за типом «шведської лінії», бенкет-коктейль-фуршет, фуршет-кава, коктейль-фуршет-кава, їх характеристика.

Особливості меню, правила підбору та подавання аперитивів і диджестивів під час проведення різних видів бенкетів. Особливості підготовки та обслуговування різних видів бенкетів.

Види офіційних дипломатичних прийомів: Бокал шампанського або Бокал вина, Сніданок, Чай, Журфікс, Коктейль, Фуршет, Обід, Обід-буфет, Вечеря, їх цілі, завдання, характеристика, час проведення та особливості.

Підготовка до проведення офіційних дипломатичних прийомів, вимоги до сервірування столів. Порядок обслуговування гостей під час проведення офіційних прийомів.

Тема 10. Спеціальні форми обслуговування

Організація кейтерингового обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Класифікація кейтерингового обслуговування. Види кейтерингу. Організація повносервісного кейтерингового обслуговування. Характеристика кейтерингових послуг. Матеріально-технічне забезпечення кейтерингового обслуговування.

Організація обслуговування споживачів у закладах швидкого обслуговування. Вимоги до закладів швидкого обслуговування. Особливості меню та надання послуг у закладах швидкого обслуговування. Структура та стадії процесу самообслуговування.

Організація обслуговування туристів у готелі. Види закладів ресторанного господарства у готелях, їх характеристика, місця розташування, форма обслуговування споживачів. Типи харчування в готелях. Класифікація та характеристика сніданків у готелях. Організація харчування за типом «шведський стіл».

Організація обслуговування пасажирів на транспорті. Основні види транспорту. Характеристика закладів ресторанного господарства, що обслуговують пасажирів різних видів транспорту.

Організація обслуговування учасників ділових та іvent-заходів. Класифікація ділових заходів залежно від їх призначення. Форми обслуговування учасників ділових та інших заходів. Організація обслуговування учасників з'їздів, конференцій, фестивалів, форумів тощо. Організації обслуговування споживачів за місцем проживання та місцем проведення заходів. Види прискорених форм обслуговування і номенклатура послуг, які надаються при цьому. Організація обслуговування учасників під час перерви – кава-брейк («Coffeebreak»): особливості меню, підготовки приміщень, устаткування, обслуговування.

Типи закладів ресторанного господарства, що надають послуги харчування на виставках та ярмарках. Особливості асортименту продукції, обслуговування; вимоги до персоналу.

Тема 11. Організація обслуговування споживачів за місцем роботи і навчання

Обслуговування споживачів у садово-парковій, рекреаційній зонах, у театральних-концертних і видовищних закладах. Сезонні та стаціонарні заклади ресторанного господарства. Асортимент продукції, порядок надання послуг харчування. Організація харчування у парках відпочинку та атракціонів, у торговельно-розважальних комплексах.

Організація обслуговування за місцем роботи. Класифікація контингентів споживачів за місцем роботи у закладах ресторанного господарства. Загальні вимоги до організації харчування робітників і службовців. Види закладів ресторанного господарства, що обслуговують споживачів за місцем роботи. Режими харчування. Організація обслуговування зосереджених та розосереджених контингентів. Запровадження комплексних раціонів харчування. Порядок комплектування комплексних обідів. Види механізованих роздавальних ліній. Організація дієтичного та лікувально-профілактичного харчування.

Організація обслуговування за місцем навчання. Організація харчування в підприємствах соціальної сфери (дошкільні заклади, загальноосвітні школи, професійно-технічні та вищі навчальні заклади). Порядок надання послуг із харчування у загальноосвітніх, професійно-технічних і вищих навчальних закладах. Види закладів, які обслуговують споживачів за місцем навчання. Режими роботи. Вимоги до розроблення меню.

Рекомендовані джерела інформації

1. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посібн. / В. В. Архіпов, В. А. Русавська – Київ : Центр навчальної літератури, 2019. – 342 с. URL:<https://subject.com.ua/pdf/242.pdf>

2. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕННЯ ВСТУПНОГО ФАХОВОГО ВИПРОБУВАННЯ ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

2.1. Структура екзаменаційного білета.

Екзаменаційний білет складається з 50 закритих тестових завдань.

2.2. Критерії оцінювання:

- рівень знань оцінюється за 200-бальною шкалою;
- при відповіді на тестове завдання необхідно обрати одну правильну відповідь;
- правильна відповідь оцінюється у 4 бали, а неправильна – у 0 балів;
- вступники, які отримали менше 100 балів, до подальшої участі в конкурсі не допускаються.

3. ЗРАЗОК ЕКЗАМЕНАЦІЙНОГО БІЛЕТУ
Відокремлений структурний підрозділ
«Харківський торговельно-економічний фаховий коледж»
Державного торговельно-економічного університету

ЗАТВЕРДЖУЮ

Голова приймальної комісії

_____ Капіталіна ГУРОВА

«__» _____ 2022 р.

Ступінь вищої світи – фаховий молодший бакалавр

Галузь знань – 18 Виробництво та технології
(шифр і назва галузі знань)

Спеціальність – 181 Харчові технології
(шифр і найменування спеціальності)

Освітня програма – Виробництво харчової продукції
(найменування освітньої програми)

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ
ВСТУПНОГО ФАХОВОГО ВИПРОБУВАННЯ № 1

Дайте відповідь на 50 тестових запитань. Тести мають закриту форму з однією вірною відповіддю. Час на виконання – 1 академічна година.

1. Які із перелічених нижче сполук не є дефіцитними у харчуванні сучасної людини?

- A. білки
- B. харчові волокна
- C. кальцій
- D. легкозасвоювані вуглеводи

2. Руйнування молекул крохмалю до низькомолекулярних сполук в присутності води називається:

- A. клейстеризація
- B. набрякання
- C. гідроліз
- D. декстринізація

Затверджено на засіданні приймальної комісії коледжу, протокол від 22.02.2022р.
№ 2.

Голова фахової
атестаційної комісії

Лідія ШУБІНА