

1. Характеристика та принципи роботи крафтових виробництв з випуску різних видів харчових продуктів.
2. Організація виготовлення якісної, безпечної, конкурентоспроможної харчової продукції на крафтових виробництвах
3. Нормативно-правові засади застосування крафтових технологій в закладах ресторанного господарства
4. Концептуальні рішення на крафтових виробництвах
5. Екологічні вимоги до крафтових виробництв
6. Виробнича програма крафтового виробництва
7. Виробнича програма крафтового виробництва
8. Вимоги до приміщень та обладнання.
9. Асортимент борошняних виробів на міні виробництвах.
10. Технології виробництва хлібобулочних виробів.
11. Технології виробництва борошняних кондитерських виробів та напівфабрикатів.
12. Технології виробництва кулінарних борошняних виробів.
13. Класифікація та асортимент оздоблювальних напівфабрикатів.
14. Технологічні процеси приготування оздоблювальних напівфабрикатів.
15. Загальні вимоги до напівфабрикатів та начинок.
16. Технології оздоблювальних напівфабрикатів.
17. Технологія виробництва кремів.
18. Крафтове виробництво пива.
19. Особливості роботи потокових ліній пивоварного виробництва.
20. Особливості роботи потокових ліній виробництва квасу.
21. Характеристика крафтових технологій виробництва пива та квасу
22. Асортимент ковбасних виробів.
23. Виробництво варених ковбас.
24. Технологічні процеси при виробництві напівкопчених ковбас.
25. Виробництво сирокопчених ковбас.
26. Особливості виробництва сиров'ялених ковбас.
27. Класифікація та асортимент м'ясних продуктів із шматкового м'яса.
28. Вимоги до сировини для виготовлення продуктів із шматкового м'яса.
29. Засолювання сировини для виготовлення продуктів із шматкового м'яса.
30. Формування виробів. Термічне оброблення виробів із шматкового м'яса.
31. Технологія виробництва холодних десертів.
32. Асортимент холодних десертів.
33. Технологія виробництва морозива.
34. Особливості виробництва холодних десертів в умовах ресторанного закладу.
35. Організація технологічного контролю.