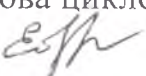


Міністерство освіти і науки України  
Кропивницький фаховий коледж харчування та торгівлі



**Перелік питань для співбесіди**  
для вступників на навчання для здобуття  
освітньо-професійного рівня фахового молодшого  
бакалавра  
спеціальність 181 «Харчові технології»  
на базі освітньо-кваліфікаційного рівня «кваліфікований  
робітник»  
(зі скороченим терміном навчання)

Розглянуто на засіданні  
циклової комісії  
«Технології і хімії»  
Протокол № 12  
від «25» квітня 2024 р.  
Голова циклової комісії  
 Анжела ЄФІМОВА

**Питання для співбесіди  
з дисципліни**

**«Технологія виробництва кулінарної продукції»**

1. Дайте характеристику технологічного процесу виробництва продукції харчування. Поняття про сировину, напівфабрикати, готову продукцію, відходи.
2. Охарактеризуйте різновидності смаження, вкажіть допоміжні прийоми теплової обробки та їх особливість.
3. Охарактеризуйте прості форми нарізання овочів: значення, методи, прийоми, використання.
4. Охарактеризуйте складні форми нарізання овочів: значення, методи, прийоми, використання.
5. Охарактеризуйте підготовку плодкових і капустяних овочів, що підлягають фаршируванню.
6. Охарактеризуйте розбирання риби з кістковим скелетом (щука, короп, судак і т.і.)
7. Поясніть технологічний процес обробки риби з хрящовим скелетом. (осетрових порід риб)
8. Розкрийте підготовку коропа для фарширування у цілому вигляді, кругляками та філе, запропонуйте приготування фаршу та вкажіть показники якості.
9. Назвіть види паніровок і вкажіть мету панірування при приготуванні напівфабрикатів. Яка мета ою метою?
10. Вкажіть порядок приготування натуральної січеної маси з риби та напівфабрикатів з неї, вимоги до якості.
11. Охарактеризуйте приготування котлетної рибної маси. На підприємство надійшла тріска, ваші дії по приготуванню котлетної маси.
12. Охарактеризуйте особливості механічної кулінарної обробки свіжих, сушених, заморожених морепродуктів
13. Розкрийте кулінарне розбирання передньої четвертини яловичини.
14. Розкрийте кулінарне розбирання задньої четвертини яловичини.
15. Розкрийте кулінарне розбирання напівтуші свинини і баранини.
16. Вкажіть порядок приготування великошматкових напівфабрикатів для варіння, смаження, тушкування: м'ясо відварне, м'ясо смажене великим шматком, м'ясо шпиговане, м'ясо тушковане великим шматком
17. Вкажіть порядок приготування порційних напівфабрикатів з свинини, баранини. Під час попереднього смаження порційних напівфабрикатів вони деформувались, поясніть причини виникнення недоліку.
18. Вкажіть приготування порційних напівфабрикатів з яловичини для смаження, вимоги до їх якості. Як за органолептичними показниками розрізнити напівфабрикати антрекот і шніцель.
19. Вкажіть порядок приготування дрібношматкових напівфабрикатів з свинини, баранини.

20. Охарактеризуйте приготування котлетної маси з м'яса, поясніть причину вибивання котлетної маси.
21. Охарактеризуйте приготування напівфабрикатів з м'ясної котлетної маси.
22. Поясніть технологію приготування натуральної січеної маси та напівфабрикатів з неї, вимоги до якості. Чому вироби з натуральної січеної маси після теплової обробки є більш сухішими, ніж з котлетної.
23. Охарактеризуйте приготування напівфабрикатів із субпродуктів, вимоги до якості, правила зберігання.
24. Поясніть правила обробки сільськогосподарської птиці, способи заправки. Поясніть мету заправки птиці.
25. Охарактеризуйте технологічний процес приготування напівфабрикатів з філе птиці.
26. Охарактеризуйте технологічний процес приготування бульйонів: м'ясо-кісткового, рибного; показники якості.
27. Розкрийте правила варіння заправних супів, підготовку основних продуктів. Чому пасерують овочі для заправних супів, а кислі продукти попередньо підготовлюють.
28. Розкрийте технологію приготування та відпуск солянок; правила відпуску, вимоги до якості.
29. Дайте характеристику і розкрийте особливості приготування прозорих супів. Прозорий бульйон каламутний, поясніть причини виникнення недоліку.
30. Розкрийте основні правила варіння розсольників, чому на Вашу думку огірки припускають окремо.
31. Розкрийте процес приготування соусу білого основного, приведіть асортимент похідних соусів. На поверхні соусу утворилась плівка, поясніть причини.
32. Охарактеризуйте технологію приготування молочних і сметанних соусів, вимоги до якості, кулінарне використання
33. Розкрийте технологію приготування холодних соусів та заправок
34. Розкрийте основні правила смаження овочів. Поясніть причини виникнення недоліку: на поверхні виробів не утворилась підсмажена кірочка.
35. Розкрийте загальні правила тушкування та запікання страв з овочів, їх асортимент, вимоги до якості та правила подачі.
36. Охарактеризуйте загальні правила варіння каш різної консистенції. Визначте консистенцію каші: зерна добре набухли, частково втратили форму, при температурі 70<sup>0</sup> тримає форму гірки.
37. Охарактеризуйте загальні правила варіння розсипчастих каш. Чому дріблені і плющені крупи перед тепловою обробкою не промивають?
38. Дайте характеристику і розкрийте особливості приготування страв з каш, вимоги до якості. Поясніть причину деформування биточків манних після теплової обробки.
39. Розкрийте процес варіння риби в цілому вигляді, порційними шматками.

- Як забезпечити цілісність вареної риби порційними шматками.
40. Розкрийте правила смаження м'яса великими та порційними шматками. Під час пробного смаження шматки м'яса деформуються, поясніть причину виникнення недоліку.
  41. Розкрийте технологічний процес приготування тушкованих страв з м'яса і птиці дрібними шматками, правила їх подачі.
  42. Розкрийте технологію приготування та відпуск страв з яєць, вимоги до якості, правила подачі.
  43. Розкрийте технологію приготування та відпуск страв із сиру, вимоги до якості. Поясніть причину протирання сиру для гарячих страв.
  44. Дайте характеристику і розкрийте особливості приготування бутербродів: відкритих, закритих, гарячих, багатошарових, інше; вимоги до якості. Розкрийте технологічний процес приготування салатів із сирих овочів, показники якості.
  45. Охарактеризуйте процес приготування страв і закусок з м'яса, м'ясних продуктів: м'ясо або птиця відварні (смажені) з гарніром, холодець з м'яса, субпродуктів, холодець з птиці, рулет полтавський, вимоги до якості, оформлення, відпуск.
  46. Охарактеризуйте технологічний процес приготування солодких страв з утворенням желе: киселі, желе; показники якості.
  47. Охарактеризуйте процес заварювання чаю, асортимент, способи його подачі. Чому чай не можна заварювати у металічному посуді.
  48. Охарактеризуйте процес приготування чорної кави, способи подачі і види. Кава не ароматна, поясніть причини.
  49. Дайте характеристику і розкрийте особливості приготування прісного тіста для вареників, пельменів, локшини домашньої.
  50. Охарактеризуйте технологічний процес приготування дріжджового тіста (опарним, безопарним способом), спосіб розпушування тіста.

### **Питання до вступних випробувань з дисципліни «Організація виробництва в ЗРГ»**

1. Охарактеризуйте торгівельно-виробничу діяльність закладів ресторанного господарства в сучасних умовах.
2. Дайте характеристику додатковим послугам закладів ресторанного господарства.
3. Розкрийте класифікацію закладів ресторанного господарства.
4. Вкажіть класифікацію закладів ресторанного господарства за характером контингенту споживачів?
5. В чому переваги спеціалізованих закладів ресторанного господарства.
6. Дайте характеристику закладу ресторанного господарства - ресторан, вкажіть його різновиди.
7. Розкрийте відмінні особливості між кафе і закусковою.
8. Охарактеризуйте заклади швидкого обслуговування.

9. Охарактеризуйте бари, як заклади ресторанного господарства
10. Дайте характеристику їдальні.
11. Охарактеризуйте вимоги до організації постачання продуктами, сировиною закладів ресторанного господарства та їх джерела.
12. Перелічіть алгоритм приймання сировини і продуктів від постачальника.
13. Охарактеризуйте складські приміщення.
14. Поясніть як визначити структуру виробничого процесу в підприємстві.
15. Дайте характеристику цеховій структурі виробничого процесу.
16. Дайте характеристику безцеховій структурі виробничого процесу.
17. Охарактеризуйте основні вимоги НАССР до організації виробництва продукції в закладах ресторанного господарства.
18. Поясніть відмінність універсальних робочих місць від спеціалізованих.
19. Які фактори необхідно враховувати при організації робочого місця?
20. Охарактеризуйте роботу овочевого цеху.
21. Організація робочого місця кухаря під час обробки овочів.
22. Охарактеризуйте роботу м'ясо-рибного цеху.
23. Охарактеризуйте робоче місце кухаря м'ясо-рибного цеху при приготуванні напівфабрикатів з котлетної маси.
24. Охарактеризуйте організацію робочих місць, підбір інструментів, інвентарю, посуду, устаткування для приготування січених напівфабрикатів.
25. Охарактеризуйте роботу гарячого цеху.
26. Організуйте робоче місце кухаря гарячого цеху при приготуванні заправних супів.
28. Організація робочих місць для приготування соусів, підбір посуду, устаткування, інструменту
29. Охарактеризуйте організацію робочих місць, підбір інструментів, інвентарю, посуду, устаткування для приготування та відпуску страв з круп, бобових і макаронних виробів
30. Організація робочих місць для приготування страв з сиру. Підбір посуду, інструмента, устаткування для приготування та відпуску страв з сиру.
31. Охарактеризуйте роботу холодного цеху.
32. Охарактеризуйте організацію робочих місць, підбір інструментів, інвентарю, посуду, устаткування для приготування та відпуску салатів.
33. Організація робочого місця, підбір інструмента, інвентарю, посуду для приготування та відпуску солодких страв і напоїв.
34. Розкрийте забезпечення технологічного процесу кондитерського цеху.
35. Охарактеризуйте роботу борошняного цеху.
36. Організація робочого місця, підбір інструмента, інвентарю, посуду, устаткування для приготування прісного тіста та виробів з них.
37. Організація робочого місця, підбір інструмента, інвентарю, посуду, устаткування для приготування дріжджового тіста та виробів з них.
38. Охарактеризуйте організацію роботи мийної столового посуду
39. Перелічіть основні етапи роботи кухарів-роздавальників шкільної їдальні.
40. Розкрийте значення оперативного планування закладів ресторанного

господарства.

41. Охарактеризуйте види меню, що використовують в закладах ресторанного господарства.
42. Чим бенкетне меню відрізняється від меню з вільним вибором страв?
43. Охарактеризуйте технологічну документацію, що використовується в закладах ресторанного господарства.
44. Опишіть зміст технологічної картки.
45. Бракераж, його значення, види і характеристика.
46. Вкажіть підприємства в яких проводять бракераж сировини та продуктів.
47. Перелічіть послідовні етапи бракеражу перших страв.
48. Перелічіть послідовні етапи бракеражу холодних страв і закусок.
49. Перелічіть послідовні етапи бракеражу борошняних страв та виробів: вареників, млинчиків з фаршем.
50. Як організувати робоче місце кухаря-роздавальника при відпуску комплексних обідів.

## СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

### Закони України

1. Про медико-санітарні норми та санітарні норми якості продовольчих товарів і харчових продуктів: Закон України від 06 серп. 2013р. № 69 V. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/v5061400-89>.
2. Про дитяче харчування: Закон України від 02 грудня 2010 року № 2746 URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/142-16#Text>.
3. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України від 1998 року № 19 URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/142-16#Text>.
4. Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпеністю харчових продуктів (НАССР): Закон України від 01 жовтня 2012 № 590 URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1704-12#Text>.
5. Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства: Закон України від 24 липня 2002 рік № 219 URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02#Text>

### Нормативно-довідкова література

1. ДСТУ 4161-2003 «Система управління безпеністю харчових продуктів. Вимоги».
2. ДСТУ ISO 22000:2007 «Системи управління безпеністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга».

### Список навчальної літератури

1. Архіпов В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія та управління якістю продукції в сучасному ресторані: «Інкос», Центр навчальної літератури, 2007. 382 с.
2. Доцяк В.С. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів: підручник для проф.-техн. навч. закл.— Київ: Наш час, 2014. 400 с.
3. Доцяк В.С. Українська кухня. I-частина. Київ: Вища школа, 1995. 550 с.
4. Доцяк В.С., Українська кухня. II-частина. Львів: «Оріяна нова», 1998. 547с.
5. Клопотенко Є. Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. Львів: «Літопис», 2019. 280 с.
6. Стахмич Т.М., Пахолюк О.М. Кулінарна справа. Технологія приготування їжі: підруч. Київ: Грамота, 2020. 280 с.
7. Шумило Т.І. Технологія приготування їжі. К.: Кондор, 2003. 556 с.