

**Орієнтовні запитання співбесіди
для вступників на основі освітньо-кваліфікаційного рівня «кваліфікований
робітник»
зі спеціальності G13 Харчові технології (ОПП «Виробництво харчової продукції»)**

З предмету «Технологія приготування їжі»

1. Дайте характеристику технологічного процесу виробництва продукції харчування. Поняття про сировину, напівфабрикати, готову продукцію, відходи. Прийоми обробки продуктів (значення, приклади).
2. Назвіть види паніровок і погрунтуйте роль панірування для приготування напівфабрикатів. З якою метою у кляр вводять збиті білки?
3. Охарактеризуйте значення теплової кулінарної обробки продуктів. Різновидності варіння, смажіння, комбіновані і допоміжні прийоми теплової обробки, їх характеристика.
4. Опишіть технологічні процеси механічного кулінарного оброблення картоплі і коренеплодів. Способи, прийоми і форми нарізання, кулінарне призначення різних форм нарізування.
5. Складіть схему механічного кулінарного оброблення риби з кістковим скелетом. Дайте характеристику технологічних операцій. Приготування рибних напівфабрикатів.
6. Організуйте технологічний процес обробки м'яса і виробництва напівфабрикатів. Обробка замороженого м'яса. Оцінка якості даної сировини.
7. Дайте характеристику м'ясних субпродуктів, що надходять у заклади ресторанного господарства. Оцінка якості даної сировини. Правила обробки субпродуктів, приготування напівфабрикатів. Вимоги до якості, умови і строки зберігання.
8. Охарактеризуйте технологічний процес приготування дрібношматкових напівфабрикатів з свинини, баранини, телятини. (Які кулінарні частини дня цього використовують?), їх кулінарне призначення. Вимоги до якості, умови і строки зберігання.
9. Охарактеризуйте технологічний процес приготування натуральної січеної маси з м'яса і напівфабрикати з неї. Роль сала-шик у натуральній січеній масі. Вимоги до якості, умови і строки зберігання.
10. Проаналізуйте процеси, які відбуваються при кулінарній обробці харчових продуктів. Вплив реакції середовища на зміни білків, жирів, вуглеводів, барвників.
11. Обґрунтуйте значення перших страв у харчуванні людини. Їх класифікація. Приготування напівфабрикатів для супів. Технологічний процес варіння бульйонів різних видів. Вимоги до якості напівфабрикатів, їх кулінарне використання.
12. Охарактеризуйте особливості рецептурного складу заправних супів. Асортимент, особливості приготування, правила відпуску. Вимоги до якості, строки реалізації.
13. Охарактеризуйте технологічний процес приготування червоного і білого основних соусів, та їх похідних, кулінарне призначення. Вимоги до якості, умови і строки зберігання.
14. Охарактеризуйте особливості приготування і правила відпуску холодних і солодких соусів. Асортимент, кулінарне призначення, вимоги до якості, строки реалізації.
15. Перелічіть правила запікання овочів. Асортимент страв і гарнірів, особливості приготування і відпуску. Вимоги до якості, умови, терміни зберігання.
16. Опишіть основні правила варіння каш різної консистенції. Асортимент страв із в'язких каш, особливості приготування і відпуску. Вимоги до якості, умови і строки зберігання.
17. Загальні правила варіння бобових і макаронних виробів. Асортимент страв і гарнірів, особливості приготування, правила відпуску. Вимоги до якості, умови і терміни зберігання.
18. Проаналізуйте загальні правила запікання м'яса. Асортимент страв із запеченого м'яса та їх технологія. Обґрунтуйте умови, терміни зберігання та реалізації.
19. Правила смаження риби. Асортимент страв із смаженої риби (основним способом, у фритюрі, в жаровій шафі та на відкритому вогні), особливості приготування та відпуску. Вимоги до якості, умови і строки зберігання.
20. Обґрунтуйте загальні технологічні прийоми, що застосовують при виготовленні страв з відвареної, припущеної та тушкованої птиці і кролика, асортимент, правила приготування та подавання, вимоги до якості, умови і строки реалізації.
21. Опишіть приготування та відпуск відварених, смажених і запечених страв з яєць,

асортимент. Охарактеризуйте особливості підготовки яєць. Процеси, що відбуваються з яйцями під час теплової обробки. Вимоги до якості, строки реалізації.

22. Проаналізуйте значення страв із сиру у харчуванні. Перелічіть основні види молочного сиру та назвіть асортимент страв, які готують з їх використанням. Зверніть увагу на особливості обробки сиру та поєднання його з іншими інгредієнтами.

23. Охарактеризуйте основні групи бутербродів, висвітліть технологічні вимоги до їх приготування та розкрийте технологію приготування салатів і вінегретів враховуючи особливості обробки інгредієнтів та формування смакових якостей.

24. Охарактеризуйте основні види рибних і м'ясних холодних страв та закусок, висвітліть технологічні вимоги до їх приготування та оформлення. Порівняйте технологію приготування заливних страв з риби і м'яса, враховуючи відмінності в інгредієнтах та технологічних процесах.

25. Охарактеризуйте технологічний процес приготування та відпуску борошняних страв. Асортимент, особливості приготування, правила відпуску вимоги до якості, строки реалізації.

26. Охарактеризуйте технологічний процес приготування солодких страв з утворенням желе. Асортимент, особливості приготування, оформлення, правила відпуску, характеристика желуючих речовин та їх підготовка.

27. Охарактеризуйте асортимент, технологію приготування гарячих напоїв. Особливості подавання у закладах ресторанного господарства різних типів, вимоги до якості, терміни реалізації.

28. Охарактеризуйте особливості харчування школярів та вплив нестачі вітамінів на їх організм. Запропонуйте види теплової обробки для приготування страв шкільного харчування.

29. Проаналізуйте особливості приготування страв для школярів молодшого віку. Доведіть необхідність використання молочних продуктів та страв з них в дитячому харчуванні.

30. Охарактеризуйте особливості організації харчування учнів ПТУ. Проаналізуйте енергетичну цінність і склад денного раціону. Основні вимоги до меню, особливості приготування страв.

3 предмету «Організація виробництва»

1. Вкажіть принципи розміщення закладів ресторанного господарства.
2. Назвіть основні завдання торговельної діяльності підприємств харчування.
3. Обґрунтуйте основні напрямки організації роботи м'ясо-рибного цеху в підприємствах середньої потужності, які працюють на сировині.
4. Вкажіть основні завдання і умови раціональної організації виробництва: структура виробництва, санітарно-гігієнічні і планувальні вимоги до виробничих приміщень.
5. Назвіть види попиту на продукцію ресторанного господарства, методи їх вивчення.
6. Охарактеризуйте організацію матеріально-технічного постачання підприємств ресторанного господарства.
7. Охарактеризуйте види приміщень для обслуговування споживачів їх сучасне планування, вирішення його, інтер'єри.
8. Обґрунтуйте основні вимоги до продовольчого постачання. Організація забезпечення підприємств продуктами, правила їх транспортування.
9. Дайте характеристику факторів, які впливають на якість продукції закладів ресторанного господарства. Значення, види і правила проведення бракеражу.
10. Обґрунтуйте організацію роботи овочевого цеху заготівельного підприємства.
11. Охарактеризуйте значення і види реклами в підприємствах ресторанного господарства.
12. Обґрунтуйте особливості виробничо-торговельної діяльності ЗРГ.
13. Дайте характеристику організації роботи холодного цеху.
14. Охарактеризуйте види меню і преїскурант буфетної продукції ресторанів, правила складання і оформлення.
15. Обґрунтуйте організацію виробництва напівфабрикатів у м'ясному цеху заготівельного підприємства.
16. Поясніть в чому суть соціально-економічного значення підприємств ресторанного господарства.
17. Охарактеризуйте види і призначення складських приміщень підприємств ресторанного господарства, планувальні і санітарно-гігієнічні вимоги до них.
18. Пригадайте види меню та опишіть вимоги до їх складання і оформлення.
19. Організація роботи рыбного цеху заготівельного підприємства.
20. Дайте характеристику їдалень, ресторанів, барів.
21. Охарактеризуйте організацію роботи борошняного цеху.
22. Охарактеризуйте мету оперативного планування виробництва в підприємствах ресторанного господарства.
23. Вкажіть вимоги до закладів ресторанного господарства.
24. Охарактеризуйте організацію роботи овочевого цеху підприємств з повним виробничим циклом.
25. Охарактеризуйте організацію роботи кондитерського цеху.
26. Вкажіть призначення і класифікацію тари. Організація тарообігу. Заходи по зменшенню витрат на тару.
27. Охарактеризуйте організацію роботи гарячого цеху в ресторані.
28. Обґрунтуйте правила приймання, зберігання та відпуск продуктів із складів.
29. Дайте класифікацію закладів ресторанного господарства.
30. Охарактеризуйте нормативно-технологічну документацію закладів ресторанного господарства.