

**Питання індивідуальної усної співбесіди
для вступників на основі освітньо-кваліфікаційного рівня
кваліфікований робітник
зі спеціальності 181 Харчові технології (Виробництво хліба, кондитерських,
макаронних виробів та харчо концентратів)**

1. Харчова цінність хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів, посуд та інвентар, який використовується для їх приготування. Поняття про технологічний процес приготування борошняних кондитерських виробів.
2. Коротка характеристика сировини для виготовлення кондитерських і булочних виробів, умови приймання в цеху, органолептична оцінка якості сировини.
3. Правила підготовки до виробництва борошна, цукру, рафіновану пудру, яйця, меланж, молоко, повидло, овочів, круп, горіхів, жирів, м'ясних продуктів, смакових та ароматичних речовин.
4. Види напівфабрикатів в залежності від використовуваної сировини, технології приготування. Фруктові начинки. Види фаршу і начинок в залежності від використаної сировини. Приготування начинок з м'яса, ліверу, риби, овочів, яєць, сиру, рису, грибів.
5. Технологія приготування сиропів, помади, крихти бісквітні та посипки (горіхова, з крихт, цукрова, шоколадна). Технологія приготування, використання. Рецептатура і технологія приготування сиропу для просочування (основна і шоколадна). Вимоги до якості.
6. Креми: класифікація, призначення, санітарні вимоги. Креми на основі масла (масляний) та на основі вершків (вершковий), сметани (сметаний). Рецепттури, технологія приготування, використання. Відмінні особливості Крему вершкового «нового». Вимоги до якості, умови і термін зберігання.
7. Крем білковий та заварний, рецептатура, технологія приготування. Вимоги до якості. Використання желе у кондитерському виробництві.
8. Технологія приготування оздоблювальних напівфабрикатів для кондитерських виробів. Способи та правила оздоблення кремом. Порядок нанесення на тістечка і торти оздоблень і прикрас.
9. Класифікація тіста, його характеристика. Способи розпушування тіста.
10. Способи замішування тіста. Процеси, що відбуваються під час замішування. Характеристика дріжджового тіста, та сировини, що використовується
11. Бродіння і дозрівання тіста, біохімічний спосіб розпушування, процеси бродіння, утворення вуглекислого газу, обминання тіста, значення обминання. Визначення готовності тіста до випікання.
12. Розробка тіста, формування напівфабрикатів, випікання, оздоблення виробів.
13. Випікання. Зміни, що відбуваються при випіканні, охолодженні виробів з дріжджового тіста.
14. Технологія приготування дріжджового тіста безопарним способом, рецептатура, послідовність закладання сировини.
15. Технологія приготування тіста на опарі. Види опар.
16. Технологія приготування тіста на заквасках. Види заквасок.
17. Дріжджове шарове тісто. Способи розпушування та прошарування тіста.
18. Технологія приготування виробів смажених у фритюрі. Підготовка фритюру. Жири, які використовуються для смаження.
19. Технологія приготування булочних та здобних виробів. Особливості оздоблення булочних виробів.
20. Вивчення рецепттури і асортименту готових виробів з дріжджового листкового тіста. Приготування дріжджового листкового тіста й дотримання рецепттури, технології, визначення готовності.
21. Технологія приготування хліба з пшеничного борошна.
22. Технологія приготування хліба з житнього борошна.
23. Технологія приготування хліба з суміші пшеничного і житнього борошна.

24. Класифікація бездріжджових видів тіста, їх характеристика. Млинцеве тісто і вироби з нього.
25. Вафельне та пісочне тісто і вироби з нього. Асортимент, технологія приготування. Особливості приготування пряничного тіста сирцевим способом. Формування напівфабрикатів, випікання, вимоги до якості виробів
26. Бісквітне тісто, способи приготування. Режим випікання бісквітного тіста. Технологія приготування виробів з бісквітного тіста.
27. Асортимент і класифікація тістечок, їх характеристика. Пісочні тістечка. Асортимент, технологія приготування.
28. Бісквітні і вафельні тістечка. Асортимент, технологія приготування.
29. Технологічний процес виготовлення тортів. Приготування напівфабрикатів, прошаровування кремом, ґрунтування поверхні та бічних сторін, глазурування поверхні.
30. Технологія приготування простих тортів масового попиту з пісочного, бісквітного і вафельного тіста.
31. Устаткування складів для тарного зберігання та транспортування борошна.
32. Устаткування складів для безтарного зберігання та транспортування борошна.
33. Склади для зберігання основної та допоміжної сировини.
34. Призначення та класифікація обладнання для дозування. Види дозаторів.
35. Дозатори сипких матеріалів.
36. Дозатори рідких компонентів.
37. Види просівальних машин, їх призначення.
38. Просіювальні машини періодичної дії, принцип роботи та правила експлуатації.
39. Просіювальні машини безперервної дії, принцип роботи та правила експлуатації.
40. Призначення та класифікація тістомісильних машин.
41. Особливості роботи тістомісильних машин періодичної дії з підкатними діжами.
42. Особливості роботи тістомісильних машин періодичної дії зі стаціонарними діжами
43. Особливості роботи тістомісильних машин безперервної дії.
44. Особливості будови та принцип дії тістоприготувальних агрегатів.
45. Збивальні машини (міксери). Призначення, особливості будови, роботи та правила експлуатації.
46. Призначення емульсаторів (машин для приготування емульсій), принцип роботи та правила експлуатації.
47. Призначення, класифікація, особливості будови устаткування для бродіння напівфабрикатів.
48. Призначення та класифікація тістоподільних машин.
49. Особливості будови та принцип роботи тістоподільних машин.
50. Призначення та класифікація тістоформувальних машин.
51. Особливості будови і принцип дії тістоокруглювальних машин.
52. Особливості будови і принцип дії тістозакатних маши.
53. Призначення та класифікація обладнання для вистоювання.
54. Конвеєрні шафи для остаточного вистоювання.
55. Спеціальні шафи вистою.
56. Призначення і класифікація хлібопекарських печей.
57. Конструктивні особливості та принцип роботи тунельних хлібопекарських печей.
58. Конструктивні особливості та принцип роботи колискових печей.
59. Ротаційні печі.
60. Сфери використання секційних печей та конвектоматів.