

**Питання індивідуальної усної співбесіди
для вступників на основі освітньо-кваліфікаційного рівня «кваліфікований
робітник»
зі спеціальності 181 Харчові технології (Виробництво харчової продукції)**

3 дисципліни «Технологія виробництва кулінарної продукції»

- 1. Дайте характеристику технологічного процесу виробництва продукції харчування. Поняття про сировину, напівфабрикати, готову продукцію, відходи. Прийоми обробки продуктів (значення, приклади).**
- 2. Проаналізуйте значення теплової обробки продуктів. Характеристика основних прийомів теплової обробки продуктів (приклади).**
- 3. Вкажіть форми нарізки картоплі (прості, фігурні), їх кулінарне використання. Приготування напівфабрикатів цілими бульбами та різної форми нарізки їх кулінарне використання.**
- 4. Назвіть правила розморожування і вимочування риби. Способи розділювання риби в залежності від кулінарного призначення. Вимоги до якості, умови і строки зберігання даної сировини.**
- 5. Проаналізуйте технологічний процес приготування натуральних рибних напівфабрикатів. Роль відбивання, панірування. Асортимент, характеристика, кулінарне призначення. Вимоги до якості, умови і строки зберігання.**
- 6. Охарактеризуйте особливості обробки окремих видів риби. Підготовка риби для фарширування і приготування напівфабрикатів з фаршированої риби. Вимоги до якості, умови і строки зберігання.**
- 7. Дайте характеристику м'ясної сировини, що надходить в заклади ресторанного господарства. Оцінка якості даної сировини. Правила розморожування м'яса.**
- 8. Проаналізуйте технологічний процес приготування великошматкових напівфабрикатів з яловичини, їх кулінарне використання. Вимоги до якості, умови і строки зберігання.**
- 9. Охарактеризуйте технологічний процес приготування дрібношматкових напівфабрикатів з свинини, баранини, телятини. (Які кулінарні частини для цього використовують?). Вимоги до якості, умови і строки зберігання.**
- 10. Проаналізуйте технологічний процес приготування натуральної січеної маси з м'яса. Вимоги до якості, умови і строки зберігання.**
- 11. Дайте характеристику м'ясних субпродуктів, що надходять в заклади ресторанного господарства. Оцінка якості даної сировини. Правила обробки субпродуктів, приготування напівфабрикатів. Вимоги до якості, умови і строки зберігання.**
- 12. Дайте характеристику сільськогосподарської птиці, кролика, дичини, що поступають в заклади ресторанного господарства. Оцінка якості даної сировини. Технологічний процес обробки даної сировини. Обробка та кулінарне використання субпродуктів.**
- 13. Охарактеризуйте правила і роль заправки птиці, дичини. Технологічний процес приготування напівфабрикатів з птиці, дичини, кролика цілими тушками та дрібними шматками (асортимент, характеристика, кулінарне призначення). Вимоги до якості, правила і строки зберігання.**

14. Дайте характеристику харчовим і нехарчовим відходам із птиці, дичини, обробка субпродуктів з птиці, дичини, кролика, їх кулінарне призначення. Вимоги до якості, умови і строки зберігання. Роль маринування дичини, кролика.
15. Дайте характеристику сировини, напівфабрикатів для приготування супів. Приготування квасів. Вимоги до якості напівфабрикатів, їх кулінарне використання.
16. Охарактеризуйте приготування супів (юшок) картопляних з бобовими, макаронними виробами. Асортимент, особливості приготування, правила відпуску. Вимоги до якості, строки реалізації.
17. Дайте характеристику борщів. Асортимент, особливості приготування, правила відпуску. Вимоги до якості, строки реалізації.
18. Охарактеризуйте солянки їх асортимент, особливості приготування, правила відпуску. Вимоги до якості, строки реалізації.
19. Охарактеризуйте приготування розсольників їх асортимент, особливості приготування, правила відпуску, вимоги до якості, строки реалізації.
20. Охарактеризуйте приготування супів-пюре (кулешиків). Асортимент, особливості приготування, правила відпуску. Вимоги до якості, строки реалізації.
21. Назвіть молочні і солодкі супи. Охарактеризуйте їх асортимент, особливості приготування правила відпуску, вимоги до якості, строки реалізації.
22. Назвіть холодні і прозорі супи. Охарактеризуйте їх асортимент, особливості приготування, правила відпуску, вимоги до якості, строки реалізації.
23. Технологічний процес приготування білого основного соусу, та його похідних, кулінарне призначення. Вимоги до якості, умови і терміни зберігання.
24. Охарактеризуйте технологічний процес приготування червоного основного соусу, та його похідних, кулінарне призначення. Вимоги до якості, умови і строки зберігання.
25. Охарактеризуйте технологічний процес приготування та правила відпуску соусів сметанних, молочних (основних і похідних), кулінарне призначення. Вимоги до якості, умови і терміни зберігання.
26. Охарактеризуйте технологічний процес приготування, правила відпуску яєчно-масляних соусів (основних, похідних), кулінарне призначення. Вимоги до якості, умови і терміни зберігання.
27. Вкажіть правила запікання овочів, асортимент страв і гарнірів, особливості приготування і відпуску. Вимоги до якості, умови, терміни зберігання.
28. Охарактеризуйте правила варіння каш різної консистенції. Асортимент страв із в'язких каш, особливості приготування і відпуску. Вимоги до якості, умови і строки зберігання.
29. Назвіть загальні правила варіння бобових і макаронних виробів. Асортимент страв, гарнірів з бобових, особливості приготування, правила відпуску. Вимоги до якості, умови і терміни зберігання.
30. Назвіть правила смаження риби. Асортимент страв із смаженої риби, особливості приготування та відпуску. Вимоги до якості, умови і строки зберігання.

3 дисципліни «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства»

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