Питання 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. Рецептура 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 (сметанний). Рецептури, технологія приготування, використання. Відмінні особливості Крему вершкового «нового». Вимоги до якості, умови і термін зберігання.**
7. **Крем білковий та заварний, рецептура, 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, рецептура, 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 рецептури і асортименту готових виробів з дріжджового листкового тіста. Приготування дріжджового листкового тіста й дотримання рецептури, 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 ексчплуатації.**
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.**