

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЧЕРКАСЬКИЙ КОМЕРЦІЙНИЙ ТЕХНІКУМ**



ПРОГРАМА ВСТУПНОГО ФАХОВОГО ВИПРОБУВАННЯ

для вступників до технікуму за спеціальністю

181 ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ

**на основі освітньо-кваліфікаційного рівня
кваліфікований робітник, молодший спеціаліст або ступеня вищої
освіти для здобуття освітньо-кваліфікаційного рівня
молодший спеціаліст**

Мета вступного фахового випробування:

визначити рівень теоретичної та практичної підготовки вступника.
Фахові випробування проводиться у формі співбесіди.

Перелік питань з дисципліни

«Організація обслуговування та сервісу в закладах ресторанного господарства»

1. Назвати форми обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства різних типів.
2. Охарактеризувати вимоги до офіціанта, його зовнішнього вигляду та поведінки в залі.
3. Дайте рекомендації по сервіровці столів в ресторані.
4. Техніка роботи офіціанта з підносом.
5. Правила розрахунку із споживачами в ресторані.
6. Способи подачі страв в ресторанних закладах.
7. Дайте визначення меню. Які вимоги до його оформлення.
8. Як перевірити чистоту та готовність скляного посуду до обслуговування?
9. Види бенкетів та їх призначення.
10. Які характерні особливості бенкету-фуршет?
11. Який асортимент металевого посуду використовується в ресторанних закладах?
12. Який асортимент фарфорового посуду використовується в ресторанних закладах?

Перелік питань з дисципліни

«Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів»

1. Назвати основну сировину, яка використовується для приготування борошняних виробів.
2. Правила підготовки яєць до виробництва.
3. Розказати технологію приготування дріжджового тіста безопарним способом.
4. Назвати способи розпушування тіста.
5. Приготування дріжджового тіста опарним способом.
6. Приготування заварного тіста.
7. Пояснити, чому у виробках із заварного тіста усередині утворюються пустоти.
8. Приготування пісочного тіста.
9. Недоліки, які виникають при порушенні технології приготування пісочного тіста.
10. Способи приготування бісквітного тіста.
11. Назвати кондитерські вироби, які готують із бісквітного тіста.
12. Як визначити готовність бісквітного тіста?
13. Приготування прісного листкового тіста.
14. Недоліки, які виникають при порушенні технології приготування листкового тіста.
15. Приготування крему масляного основного.
16. Приготування крему заварного.
17. Приготування крему білкового.
18. Режими випікання різних видів тіста.
19. Які види фаршів використовуються для печених пиріжків?
20. Як визначити готовність виробів з прісного листкового тіста?

Перелік питань з дисципліни

«Устаткування в закладах ресторанного господарства»

1. Охарактеризуйте загальні правила експлуатації машин.
2. Правила експлуатації машин для просіювання борошна (просіювачів).
3. Які машини порекомендуєте для замісу крутого тіста та для дріжджового. Чому?
4. Правила експлуатації тістомісильних машин.
5. Правила експлуатації збивальних машин.
6. Що є робочими органами збивальних машин? Їх характеристика та застосування.
7. Принцип дії та правила експлуатації машин для розкачування тіста.
8. Універсальні кухонні машини загального призначення. Комплектація змінними виконувальними механізмами.
9. Ваги настільні циферблатні. Підготовка до роботи. Правила експлуатації.
10. Холодильні прилавки низькотемпературні. Правила експлуатації та безпеки.
11. Принцип роботи посудомийних машин періодичної дії.
12. Призначення, принцип роботи слайсера. Як змінити товщину нарізання продуктів?
13. Машина для отримання котлетної маси. Підготовка до роботи, принцип роботи.
14. Електричні сковороди. Правила експлуатації та безпеки.

- 15.Кавоварки. Правила експлуатації та безпеки.
- 16.Призначення контрольно-касових машин. Правила роботи з машинами.
- 17.Правила експлуатації та безпеки машин для нарізання овочів.
- 18.Принцип роботи картоплеочисної машини періодичної дії. Правила техніки безпеки.
- 19.Для зберігання котлетної маси використовують холодильну шафу ШХ-1,1. Правила завантаження шафи продуктами. Чому не можна викладати продукти на випарник?
- 20.Машина для формування котлет. Правила експлуатації та безпеки.

Перелік питань з дисципліни

«Організація виробництва в закладах ресторанного господарства»

1. Призначення ресторану та на які класи за рівнем послуг вони поділяються.
2. Як спеціалізуються бари за асортиментом продукції що реалізують?
3. Дайте визначення меню. Які вимоги до його оформлення?
4. Які виробничі цехи організовують в закладах ресторанного господарства?
5. Де здійснюється первинна обробка овочів у закладах харчування?
6. Які операції механізовані в м'ясо-рибному цеху?
7. Яке призначення технологічних карток?
8. Обов'язки кухарів III та IV кваліфікаційного розрядів.
9. Який асортимент продукції виготовляють в борошняному цеху?
- 10.Як правильно розмістити на робочому місці кухаря розробну дошку та інструменти?
- 11.В якому цеху виготовляють торти та тістечка?
- 12.Які операції механізовані в кондитерському цеху?

Перелік питань з дисципліни

«Санітарія та гігієна»

1. Назвати і пояснити шість позицій особистої гігієни працівників підприємств ресторанного господарства.
2. Групи харчових отруєнь. Їх загальна характеристика, представники.
3. Харчові інфекції, загальна характеристика групи, представники. Заходи профілактики захворювань.
4. Санітарні правила приймання продуктів: м'яса, яєць, молока, овочів та первинна обробка їх.
5. Вимоги СніПу щодо миття та дезинфекції столового та кухонного посуду.
6. Санітарні правила первинної та теплової обробки напівфабрикатів з риби, м'яса, яєць. Збудники яких отруєнь можуть передаватись через ці продукти?
7. Види прибирання підприємств громадського харчування. Зміст роботи.
8. Санітарні правила приймання яєць, первинна обробка їх в гарячому та кондитерському цехах. Вимоги до приготування омлету.
9. Стафілококи, джерела зараження, заходи профілактики захворювань.
- 10.Правила вимушеного зберігання готової продукції.
- 11.Миття столового посуду.

12. Правила приймання м'яса, овочів.
13. Санітарні правила приймання овочів, молочних продуктів. Які харчові отруєння можуть викликати ці продукти? Назвіть збудників даних отруєнь.
14. Санітарні правила приготування напівфабрикатів з м'яса: приготування фаршу; теплова обробка.
15. Миття яєць та приготування омлету.
16. Правила вимушеного зберігання страв.
17. Приготування салатів згідно СНіП: миття овочів, зелені, підготовка рук, реалізація.
18. Які страви не можна залишати на наступний день.
19. Правила відпуску страв: температура, термін.

**Перелік питань з дисципліни
«Технологія виробництва кулінарної продукції»**

1. Назвати основні форми нарізування овочів.
2. Які способи розбирання риби з кістковим скелетом?
3. Назвати прийоми приготування напівфабрикатів з риби та м'яса.
4. Приготування борщу українського.
5. З якою метою пасерують цибулю та моркву для супів?
6. Приготування борошняної пасеровки для соусів.
7. Правила варіння овочів.
8. Послідовність приготування каш різної консистенції.
9. Способи варіння макаронних виробів.
10. Технологія приготування страв з риби, смаженої основним способом.
11. Дати рекомендації по підбору соусів до страв з різних видів риби.
12. Технологія приготування котлетної маси м'яса та страви з неї.
13. Визначити правила варіння птиці цілими тушками.
14. Які гарніри використовують для подачі страв з вареного м'яса?
15. Назвати види омлетів.
16. Технологія приготування вінегрету.
17. Які гарніри подають до холодних страв?
18. Приготування та подача вареників.
19. Які операції по приготуванню компоту з малини (полуниць) потрібно виконати, щоб зберегти колір та вітаміни?
20. Приготування та подача киселів.