

Мета вступного випробування полягає в комплексній оцінці знань вступників, отриманих ними в результаті вивчення предметів, передбачених державними стандартами професійно-технічної освіти і навчальним планом освітньо-кваліфікаційного рівня «кваліфікований робітник» та оцінці відповідності цих знань вимогам до навчання за освітньо-кваліфікаційним рівнем «молодший спеціаліст», перевірити вміння вступників застосовувати набуті знання і навички для вирішення практичних фахових задач, що відповідають функціональним обов'язкам кваліфікованого робітника.

Під час вступного фахового випробування вступник повинен продемонструвати професійно-орієнтовані знання і здатність вирішувати типові професійні завдання.

На фахове випробування виносяться питання з предметів професійно-теоретичної підготовки навчального плану освітньо-кваліфікаційного рівня «кваліфікований робітник» в межах навчального плану молодшого спеціаліста.

Рівень знань вступника оцінюється за обсягом і якістю виконаного ним завдання.

## **Зміст програми**

### **Технологія виробництва кулінарної продукції**

Овочі, гриби: види, їх класифікація, продукти їх переробки, механічна кулінарна обробка, приготування напівфабрикатів, умови їх зберігання, використання.

Риба, морепродукти: харчова цінність риби, класифікація, механічна кулінарна обробка, розбирання риби залежно від використання, технологія приготування напівфабрикатів, умови їх зберігання, використання.

М'ясо, птиця, дичина, субпродукти: харчова цінність, класифікація, вимоги до якості охолодженого та замороженого м'яса, технологічний процес обробки, технологія приготування напівфабрикатів, умови їх зберігання, використання.

Теплова кулінарна обробка продуктів: значення теплової обробки продуктів, класифікація, характеристика способів теплової обробки: основних, комбінованих, допоміжних.

Технологія приготування супів: класифікація, умови зберігання, порядок і норми відпускання, технологія приготування та відпуск супів.

Технологія приготування соусів: класифікація, приготування напівфабрикатів для соусів, технологія приготування основних соусів та їх похідних, вимоги до якості, принципи підбирання соусів до страв.

Технологія приготування страв з круп, бобових і макаронних виробів: механічна кулінарна обробка, використання, способи варіння, відсоток привару, приготування страв і гарнірів, відпуск, умови і термін зберігання.

Технологія приготування страв з овочів і грибів: класифікація страв з овочів за способом теплової обробки, технологія приготування та відпуск страв та гарнірів, вимоги до якості страв, правила подачі та умови і терміни зберігання.

Технологія приготування страв з риби, морепродуктів: класифікація страв з риби за способом теплової обробки, технологія приготування та відпуск страв, підбір соусів, гарнірів, правила подачі, вимоги до якості, умови та термін зберігання.

Технологія приготування страв з м'яса, птиці, субпродуктів: класифікація страв за способом теплової обробки, технологія приготування та відпуск страв, підбір соусів, гарнірів, правила подачі, вимоги до якості, умови та термін зберігання.

Технологія приготування страв з яєць та сиру: яєчні продукти та їх використання, підготовка свіжого сиру, технологія приготування та відпуск страв з яєць і сиру, вимоги до якості, відпуск, умови і термін зберігання.

Технологія приготування холодних страв і закусок: значення холодних страв і закусок у харчуванні, правила оформлення страв та закусок, умови й терміни зберігання холодних страв і закусок; технологія приготування та відпуск холодних страв і закусок, вимоги до якості, відпуск, умови і термін зберігання .

Технологія приготування солодких страв і напоїв: класифікація солодких страв, технологія приготування та відпуск солодких страв та напоїв, підбір соусів, правила подачі, вимоги до якості, умови та термін зберігання.

Технологія приготування тіста та виробів з нього: характеристика розпушувачів, використання, вимоги до якості, підготовка сировини для замішування тіста; замішування прісного, прісно-здобного, дріжджового тіста,

фаршів, приготування страв і виробів із тіста, вимоги до якості, умови та термін зберігання.

### **Устаткування в ЗРГ**

Загальні відомості про машини та механізми: поняття про машину, класифікація машин, вимоги до машин та матеріалів для їх виготовлення, основні частини та деталі машин, їх призначення та будова; загальні відомості про передаточні механізми, їх призначення, основні види і застосування.

Універсальні кухонні машини: їх класифікація, призначення, будова, комплектація змінними механізмами, правила експлуатації та технічні вимоги безпеки праці.

Ваговимірювальне устаткування: класифікація сучасної електронної ваговимірювальної техніки, її призначення, будова, вимоги до ваг, гир, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці.

Машини та механізми для обробки овочів: їх класифікація, машини та механізми для очищення овочів та картоплі, для нарізання сирих та варених овочів, для протирання продуктів та овочів; будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці.

Машини та механізми для обробки м'яса та риби: машини та механізми для подрібнення м'яса та риби (м'ясорубки, кутери), фаршемішалки, машини та механізми для розпушування м'яса, для дозування та формування котлет і пельменів; будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці.

Машини та механізми для приготування тіста: характеристика машин та механізмів, його будова, принцип роботи, регулювання швидкості, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці.

Устаткування для варіння їжі: характеристика теплових апаратів, їх призначення, будова, принцип дії, регулювання температурного режиму, правила раціональної та безпечної експлуатації теплових апаратів; заходи щодо економії паливно-енергетичних ресурсів.

Устаткування для смаження їжі: характеристика теплових апаратів, їх призначення, будова, принцип дії, регулювання температурного режиму, правила раціональної та безпечної експлуатації теплових апаратів.

Машини для нарізання хліба та гастрономічних продуктів: їх класифікація, призначення, будова, принцип роботи, правила експлуатації та технічні вимоги безпеки праці.

### **Організація виробництва в ЗРГ. Організація обслуговування в ЗРГ.**

Типи закладів ресторанного господарства та оперативне планування їх роботи: загальна характеристика закладів ресторанного господарства, поєднання виробничих та торговельних функцій та організація споживання їжі; класифікація закладів ресторанного господарства за різними ознаками; основи оперативного планування роботи закладу ресторанного господарства

Графіки виходу на роботу.

Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства.

Організація робочих місць з приготування напівфабрикатів і страв на підприємствах ресторанного господарства: організація робочих місць м'ясо-

рибного цеху для приготування напівфабрикатів, підбір інструментів, інвентарю, устаткування; організація робочих місць для приготування соусів, підбір посуду, устаткування, інструменту; організація робочих місць для приготування страв з сиру; організація робочих місць, підбір інструмента, інвентарю, посуду, устаткування для приготування та відпуску страв з м'яса; організація робочих місць для приготування та відпуску холодних страв і закусок; організація робочого місця, підбір інструмента, інвентарю, посуду для приготування та відпуску солодких страв і напоїв; організація робочого місця, підбір інструмента, інвентарю, посуду, устаткування для приготування різних видів тіста та виробів з них.

Організація проведення бракеражу.

Організація діяльності торгової частини підприємства: вимоги до розміщення устаткування та оформлення залів, підготовка приміщень до обслуговування відвідувачів; організація роботи ресторанів, кафе, буфетів, барів, роздавальень.

Меню, види, характеристика: основи меню, види меню, значення правильного та чіткого оформлення меню, Порядок запису страв в меню.

Обслуговування споживачів: загальні правила підбору посуду та подачі холодних та гарячих закусок, перших та других страв, солодких страв, гарячих та холодних напоїв, алкогольних напоїв; форми, методи та правила обслуговування відвідувачів.

.

## **Питання до вступних випробувань з дисципліни «Технологія виробництва кулінарної продукції»**

1. Охарактеризуйте способи варіння харчових продуктів, їх переваги і недоліки.
2. Охарактеризуйте нарізання овочів: значення, методи, прийоми, прості форми нарізки, використання.
3. Охарактеризуйте нарізання овочів: значення, методи, прийоми, прості форми нарізки, використання.
4. Охарактеризуйте процес підготовки плодових і капустяних овочів до фаршування
5. Охарактеризуйте розбирання риби з кістковим скелетом
6. Поясніть технологічний процес обробки риби з хрящовим скелетом.
7. Розкрийте підготовку риби для фаршування у цілому вигляді, кругляками та філе, запропонуйте приготування фаршу та вкажіть показники якості.
8. Вкажіть порядок приготування натуральної січеної маси з риби та напівфабрикатів з неї, вимоги до якості.
9. Охарактеризуйте приготування котлетної рибної маси. На підприємство надійшла тріска, ваші дії по приготуванню котлетної маси.
10. Охарактеризуйте особливості механічної кулінарної обробки свіжих, сушених, заморожених морепродуктів
11. Розкрийте кулінарне розбирання передньої четвертини яловичини.
12. Розкрийте кулінарне розбирання задньої четвертини яловичини.
13. Розкрийте кулінарне розбирання напівтуші свинини і баранини.
14. Вкажіть порядок приготування великошматкових напівфабрикатів для варіння, смаження, тушкування: м'ясо відварне, м'ясо смажене великим шматком, м'ясо шпиговане, м'ясо тушковане великим шматком
15. Вкажіть порядок приготування порційних напівфабрикатів з свинини, баранини. Під час попереднього смаження порційних напівфабрикатів вони деформувались, поясніть причини виникнення недоліку.
16. Вкажіть приготування порційних напівфабрикатів з яловичини для смаження, вимоги до їх якості. Як за органолептичними показниками розрізнити напівфабрикати антрекот і шніцель.
17. Вкажіть порядок приготування дрібношматкових напівфабрикатів з свинини, баранини.
18. Охарактеризуйте приготування котлетної маси з м'яса, поясніть причину вибивання котлетної маси.
19. Охарактеризуйте приготування напівфабрикатів з м'ясної котлетної маси.
20. Поясніть технологію приготування натуральної січеної маси та напівфабрикатів з неї, вимоги до якості. Чому вироби з натуральної січеної маси після теплової обробки є більш сухішими, ніж з котлетної.
21. Охарактеризуйте приготування напівфабрикатів із субпродуктів, вимоги до якості, правила зберігання.
22. Поясніть правила обробки сільськогосподарської птиці, способи заправки. Поясніть мету заправки птиці.

23. Охарактеризуйте технологічний процес приготування напівфабрикатів з філе птиці.
24. Охарактеризуйте технологічний процес приготування бульйонів: м'ясного, м'ясо-кісткового, рибного, грибного, з птиці; показники якості.
25. Розкрийте правила варіння заправних супів, підготовку основних продуктів. Чому пасерують овочі для заправних супів, а кислі продукти попередньо підготовлюють.
26. Розкрийте технологію приготування та відпуск солянок; правила відпуску, вимоги до якості.
27. Дайте характеристику і розкрийте особливості приготування прозорих супів. Прозорий бульйон каламутний, поясніть причини виникнення недоліку.
28. Розкрийте основні правила варіння розсольників, чому на Вашу думку огірки припускають окремо.
29. Розкрийте процес приготування соусу білого основного, приведіть асортимент похідних соусів. На поверхні соусу утворилась плівка, поясніть причини.
30. Охарактеризуйте технологію приготування молочних і сметанних соусів, вимоги до якості, кулінарне використання
31. Розкрийте технологію приготування холодних соусів та заправок
32. Розкрийте основні правила смаження овочів. Поясніть причини виникнення недоліку: на поверхні виробів не утворилась підсмажена кірочка.
33. Розкрийте загальні правила тушкування та запікання страв з овочів, їх асортимент, вимоги до якості та правила подачі.
34. Охарактеризуйте загальні правила варіння каш різної консистенції. Визначте консистенцію каші: зерна добре набухли, частково втратили форму, при температурі 70<sup>0</sup> тримає форму гірки.
35. Охарактеризуйте загальні правила варіння розсипчастих каш. Чому дріблені і плющені крупи перед тепловою обробкою не промивають?
36. Дайте характеристику і розкрийте особливості приготування страв з каш, вимоги до якості. Поясніть причину деформування биточків манних після теплової обробки.
37. Розкрийте процес варіння риби в цілому вигляді, порційними шматками. Як забезпечити цілісність вареної риби порційним шматками.
38. Розкрийте правила смаження м'яса великими та порційними шматками. Під час пробного смаження шматки м'яса деформуються, поясніть причину виникнення недоліку.
39. Розкрийте технологічний процес приготування тушкованих страв з м'яса і птиці дрібними шматками, правила їх подачі.
40. Розкрийте технологію приготування та відпуск страв з яєць, вимоги до якості, правила подачі.
41. Розкрийте технологію приготування та відпуск страв із сиру, вимоги до якості. Поясніть причину протирання сиру для гарячих страв.
42. Дайте характеристику і розкрийте особливості приготування бутербродів: відкритих, закритих, гарячих, багат шарових, інше; вимоги до якості. Розкрийте технологічний процес приготування салатів із сирих овочів, показники якості.

43. Охарактеризуйте процес приготування страв і закусок з м'яса, м'ясних продуктів: м'ясо або птиця відварні (смажені) з гарніром, холодець з м'яса, субпродуктів, холодець з птиці, рулет полтавський, вимоги до якості, оформлення, відпуск.
44. Охарактеризуйте технологічний процес приготування солодких страв з утворенням желе: киселі, желе; показники якості.
45. Охарактеризуйте процес заварювання чаю, асортимент, способи його подачі. Чому чай не можна заварювати у металічному посуді.
46. Охарактеризуйте процес приготування чорної кави, способи подачі і види. Кава не ароматна, поясніть причини.
47. Дайте характеристику і розкрийте особливості приготування прісного тіста для вареників, пельменів, локшини домашньої.
48. Охарактеризуйте технологічний процес приготування дріжджового тіста (опарним, безопарним способом), спосіб розпушування тіста.
49. Охарактеризуйте процес приготування виробів з дріжджового тіста: ватрушок, розтягаїв, булочок різних, оладок, млинців, пиріжків, біляшів, пампушок, вимоги до якості.

### **Питання до вступних випробувань з дисципліни «Устаткування ЗРГ»**

1. Приведіть характеристику комплектації універсального приводу П-П
2. Підготуйте до роботи універсальний привід П-П для приготування котлетної маси.
3. Поясніть правила розвантажування котла КПЕСМ-60.
4. Перелічіть правила підготовки до роботи картопличастки МОК – 150.
5. Поясніть, як підготувати до роботи машину для протирання овочів МП-800.
6. Підберіть тепловий режим для обсмажування різних видів продукції: напівфабрикатів з м'яса і риби, виробів з борошна при роботі з електросковорідкою СЕСМ-0,2
7. Поясніть правила підготовки циферблатних вагів для зважування продуктів.
8. Перелічіть правила підготовки плити ПЕСМ-4Ш до роботи і правила варіння супів з урахуванням техніки безпеки.
9. Підготуйте фритюрницю ФЕ-20-0,1 до роботи для смаження котлети по-київському.
10. Підготуйте фритюрницю ФЕ-20-0,1 до роботи для смаження картоплі у фритюрі.
11. Розкрийте правила підготовки до роботи мікрохвильових печей, особливості обробки продуктів, н/ф в мікрохвильових печах.
12. Розкрийте правила техніки безпеки при роботі з жаровими шафами під час теплової обробки кулінарних страв та виробів.
13. Розкрийте будову і правила експлуатації овочерізки МРО-50-200
14. Розкрийте принцип роботи на тістомісильній машині ТММ-1М з урахуванням вимог техніки безпеки.
15. Розкрийте принцип роботи м'ясорубки моделі TNX-22 з урахуванням вимог техніки безпеки.
16. Розкрийте принцип роботи машин для нарізання хліба з урахуванням вимог техніки безпеки.
17. Поясніть правила розвантажування котла КПЕ-160.

18. Приведіть характеристику комплектації спеціальної універсальної кухонної машини УКМ.
19. Охарактеризуйте правила смаження в жаровій шафі з урахуванням правил техніки безпеки.
20. Розкрийте порядок підготовки до роботи кип'ятильника КНЕ-50 та принцип його дії
21. Поясніть правила розвантажування електросковорідки СЕ-0,45.
22. Вкажіть правила підготовки до роботи шафи ШПЕСМ-2 і правила випікання виробів з урахуванням правил техніки безпеки.
23. Поясніть, як проводиться зберігання продуктів в холодильній шафі ШХ-0,71.
24. Розкрийте принцип роботи грилей та шашличних печей та правила експлуатації з урахуванням вимог техніки безпеки.
25. Поясніть правила підготовки циферблатних вагів для зважування продуктів.
26. Розкрийте правила експлуатації сучасних електронних ваговимірювальних приладів з дотриманням технічних вимог безпеки праці.
27. Поясніть, як підготувати до роботи машину для нарізання гастрономічних продуктів.
28. Розкрийте правила техніки безпеки при експлуатації фритюрниці ФЕСМ-20
29. Охарактеризуйте види та способи охолодження.
30. Охарактеризуйте заходи щодо забезпечення надійності та економії електроенергії під час експлуатації холодильного устаткування з дотриманням технічних вимог безпеки праці.

**Питання до вступних випробувань з дисципліни  
«Організація виробництва в ЗРГ», «Організація обслуговування в  
ЗРГ»**

1. Поясніть класифікацію закладів ресторанного господарства.
2. Поясніть структуру виробничого процесу.
3. Дайте характеристику цеховій структурі виробничого процесу.
4. Дайте характеристику безцеховій структурі виробничого процесу.
5. Охарактеризуйте роботу гарячого цеху.
6. Охарактеризуйте роботу м'ясо-рибного цеху.
7. Охарактеризуйте роботу холодного цеху.
8. Охарактеризуйте роботу овочевого цеху.
9. Охарактеризуйте організацію робочих місць, підбір інструментів, інвентарю, посуду, устаткування для приготування та відпуску страв з круп, бобових і макаронних виробів
10. Розкрийте забезпечення технологічного процесу кондитерського цеху.
11. Охарактеризуйте групу торгових приміщень.
12. Охарактеризуйте складські приміщення.
13. Організуйте робоче місце кухаря гарячого цеху.
14. Організуйте робоче місце кухаря м'ясо-рибного цеху.
15. Розкрийте значення оперативного планування закладів ресторанного господарства.
16. Охарактеризуйте технологічну документацію, що використовується в закладах ресторанного господарства.



17. Охарактеризуйте види графіків виходу на роботу, їх порівняльна характеристика.
18. Охарактеризуйте групу торгівельних приміщень.
19. Охарактеризуйте види матеріальної відповідальності ЗРГ, її види, обов'язки підприємства відповідно до угоди про матеріальну відповідальність.
20. Охарактеризуйте види меню та дайте їм характеристику.
21. Розкрийте особливості складання меню з вільним вибором страв.
22. Розкрийте особливості складання комплексного меню.
23. Розкрийте особливості складання меню дієтичного харчування.
24. Розкрийте особливості складання бенкетного меню.
25. Бракераж, його значення, види і характеристика.
26. Перелічіть послідовні етапи бракеражу перших страв.
27. Перелічіть послідовні етапи бракеражу II гарячих страв
28. Перелічіть послідовні етапи бракеражу холодних страв і закусок.
29. Перелічіть послідовні етапи бракеражу солодких страв.
30. Охарактеризуйте основні етапи обслуговування відвідувачів.