

ЛУЦЬКИЙ КООПЕРАТИВНИЙ КОЛЕДЖ  
ЛЬВІВСЬКОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ

ЗАТВЕРДЖУЮ

Голова приймальної комісії



О.В.Цвек

«26» березня 2020 р.

**Програма**  
для фахового випробування  
з предметів: «Технологія приготування борошняних  
кондитерських виробів з основами товарознавства»,  
«Технологія приготування їжі з основами  
товарознавства»  
Спеціальність: 181 "Харчові технології"

Розглянуто і схвалено  
на засіданні циклової комісії  
харчових технологій та організації  
обслуговування  
Протокол № 8 від 26.03.2020р.

Голова циклової комісії

  
Н.В.Дарчич

## Критерії оцінювання

Тести складено відповідно до навчальних програм предмету “Технологія приготування їжі з основами товарознавства” *професії 5122 Кухар*.

Тести включають наступні теми:

- Овочі, гриби, продукти і їх переробка.
- Риба: обробка, технологія приготування напівфабрикатів.
- М'ясо, птиця, дичина, субпродукти, обробка, технологія приготування напівфабрикатів.
- Теплова кулінарна обробка продуктів.
- Крупи, бобові, макаронні вироби, обробка, технологія приготування страв.
- Технологія приготування супів.
- Технологія приготування соусів.
- Технологія приготування страв з овочів і грибів.
- Яйця, яєчні продукти, їх обробка і технологія приготування страв з яєць та сиру.
- Технологія приготування страв з риби, морепродуктів.
- Технологія приготування страв з м'яса, птиці, субпродуктів.
- Технологія приготування холодних страв і закусок.
- Технологія приготування солодких страв і напоїв.
- Технологія приготування тіста та виробів з нього.

Тести мають три рівні складності.

Правильна відповідь на тести I рівня складності оцінюються в 10 балів. Максимальна кількість балів за перший рівень складає 120 балів.

Правильна відповідь на тести II рівня складності оцінюються в 20 балів. Максимальна кількість балів за II рівень складає 40 балів.

Правильна відповідь на тести III рівня складності оцінюються 40 балів. Максимальна кількість балів III рівень складає 40 балів.

Загальна кількість балів за варіанти тестів – 200 балів.

Таблиця відповідності балів до оцінок така:

Бали	Оцінка
190-200	Відмінно
140-180	Добре
100-130	Задовільно
Менше 100	Незадовільно

## Критерії оцінювання

Тести складено відповідно до навчальних програм предметів “Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства” і “Технологія приготування їжі з основами товарознавства” *професії 5122 Кухар, 7412.2 Кондитер*

Тести включають наступні теми:

- підготовка сировини до виробництва кондитерських виробів.
- Фарші, начинки, оздоблювальні напівфабрикати для тістечок і тортів.
- Замішування тіста і способи його розпушування. Дріжджове тісто і вироби з нього.
- Бездріжджове тісто, вироби і напівфабрикати з нього.
- Оздоблювальні напівфабрикати для тістечок і тортів.
- Приготування тістечок.
- Приготування тортів.
- Овочі, гриби, продукти і їх переробка.
- Риба: обробка, технологія приготування напівфабрикатів.
- М'ясо, птиця, дичина, субпродукти, обробка, технологія приготування напівфабрикатів. Теплова кулінарна обробка продуктів.
- Крупи, бобові, макаронні вироби, обробка, технологія приготування страв.
- Технологія приготування супів.
- Технологія приготування соусів.
- Технологія приготування страв з овочів і грибів.
- Яйця, яєчні продукти, їх обробка і технологія приготування страв з яєць.
- Технологія приготування страв з риби, морепродуктів.
- Технологія приготування страв з м'яса, птиці, субпродуктів.
- Технологія приготування холодних страв і закусок.
- Технологія приготування тіста та виробів з нього.

Тести мають три рівні складності

Правильна відповідь на тести I рівня складності оцінюються в 10 балів. Максимальна кількість балів за перший рівень складає 100. Правильна відповідь на тести II рівня складності оцінюються в 15 балів. Максимальна кількість балів за II рівень складає 60 балів. Правильна відповідь на тести III рівня складності оцінюються в 20 балів. Максимальна кількість балів III рівень складає 40. Загальна кількість балів за варіанти тестів – 200 балів.

На виконання завдання необхідно одна академічна година.

Таблиця відповідності балів до оцінок така:

Бали	Оцінка
190-200	Відмінно
130-180	Добре
90-125	Задовільно
Менше 90	Незадовільно

# Навчальна програма з предмета “Технологія приготування їжі з основами товарознавства”

## **Тема 1. Вступ. Хімічний склад продуктів харчування**

Поняття про сировину, напівфабрикати, готову страву.

Вода: значення її для організму людини. Вимоги до питної води, поняття про м'яку та жорстку воду.

Мінеральні речовини: класифікація, коротка характеристика, значення для організму людини, вміст у продуктах. Поняття про зольність.

Вуглеводи: класифікація, склад, коротка характеристика властивостей, значення для організму людини, вміст у продуктах. Пектинові речовини.

Білки, жири: класифікація, фізико-хімічні властивості, значення для організму людини, вміст у продуктах.

Вітаміни: класифікація, коротка характеристика, значення для організму людини, вміст у продуктах.

Інші речовини, ферменти. Якість сировини, що використовується для приготування страв: визначення, фактори, що впливають на якість. Методи визначення якості.

Консервування продуктів: суть, значення, методи.

## **Тема 2. Овочі, гриби: обробка, продукти їх переробки**

Хімічний склад і харчова цінність овочів, їх класифікація.

Бульбоплоди та коренеплоди: види, хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання, використання.

Капустяні, салатно-шпинатні овочі: види, хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання, використання.

Цибулеві, пряні (зелень), десертні овочі: види, хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання, використання.

Плодові овочі: види, хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання, використання.

Напівфабрикати з овочів, овочеві консерви.

Нарізання овочів: значення, методи, прийоми, прості форми нарізки, використання.

Гриби: види, хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання, використання.

## **Тема 3. Риба: обробка, технологія приготування напівфабрикатів**

Хімічний склад і харчова цінність риби. Класифікація риби. Вимоги до якості риби.

Характеристика родин риб: коропових, оселедцевих, окуневих, з хрящовим скелетом (осетрових), лососевих, камбалових, скумбрієвих, тріскових та інших видів.

Механічна кулінарна обробка риби з лускою. Розбирання риби з лускою. Особливості механічної кулінарної обробки інших видів риб. Особливості розбирання інших видів риб. Відсоток відходів.

Види паніровок та їх призначення. Технологія приготування котлетної маси з риби та напівфабрикатів: котлети, биточки, тюфтельки, рулет та ін. Вихід напівфабрикатів, їх формування та панірування.

## **Тема 4. М'ясо, птиця, дичина, субпродукти: обробка, технологія приготування напівфабрикатів**

Хімічний склад і харчова цінність м'яса. Тканини м'яса. Класифікація м'яса за видами тварин, віком, вгодованістю, термічним станом. Вимоги до якості охолодженого та замороженого м'яса.

Технологічний процес обробки м'яса. Кулінарне призначення частин.

Технологія приготування котлетної маси та напівфабрикатів: котлети, биточки, тюфтельки, зрази, рулет та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.

Хімічний склад сільськогосподарської птиці, дичини, класифікація за видом, вгодованістю, термічним станом та обробкою, вимоги до якості. Технологічний процес обробки птиці, дичини.

М'ясні субпродукти: види, харчова цінність, класифікація, коротка характеристика, механічна кулінарна обробка.

### **Тема 5. Теплова кулінарна обробка продуктів**

Значення теплової обробки продуктів. Класифікація.

Характеристика способів теплової обробки: основних, комбінованих, допоміжних.

Харчові жири: види, класифікація, характеристика, використання.

### **Тема 7. Крупи, бобові, макаронні вироби: обробка, технологія приготування страв**

Будова та хімічний склад зерна злакових.

Крупи: види, асортимент, харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, умови зберігання, використання.

Бобові: види, асортимент, харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, умови зберігання, використання.

Макаронні вироби: асортимент, харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, умови зберігання, використання.

Значення страв з круп. Способи варіння та відсоток приварку каш різної консистенції. Розрахунок води та круп. Процеси, що проходять в кашах при варінні. Відпуск каш, вимоги до якості, бракераж готових страв.

Загальні правила варіння бобових та макаронних виробів, відсоток приварку.

Приготування та відпуск макаронів відварених: з жиром, з сметаною, з сиром; бобових відварених - різні способи відпуску. Відсоток приварку.

### **Тема 8. Технологія приготування супів**

Харчова цінність супів, класифікація, умови зберігання, порядок і норми відпускання.

Технологія приготування овочевої пасеровки.

Заправні супи, характеристика, класифікація, загальні правила приготування.

Технологія приготування та відпуск супів картопляних з крупою, бобовими, макаронними виробами, супів з різних овочів та ін. Вимоги до якості супів.

Хімічний склад, класифікація, асортимент та характеристика молока, вершків, молочних консервів (молоко згущене, сухе), молочнокислих продуктів. Вимоги до якості, використання.

Технологія приготування, відпуск, вимоги до якості молочних супів: з крупою, макаронними виробами.

### **Тема 9. Яйця, яєчні продукти: обробка, технологія приготування страв**

Будова та хімічний склад яйця. Види яєць за строками зберігання та категоріями. Яєчні продукти, їх асортимент. Механічна кулінарна обробка яєць, яєчних продуктів.

Значення страв з яєць у харчуванні.

Загальні правила теплової обробки яєць. Процеси, що відбуваються в яйцях під час теплової обробки.

Технологія приготування та відпуск страв з яєць: яйця варені, яєчня (різновиди приготування та відпуску). Вимоги до якості.

### **Тема 10. Технологія приготування страв з овочів**

Значення страв з овочів в харчуванні. Класифікація страв з овочів за способом теплової обробки. Процеси, що проходять в овочах під час теплової обробки. Заходи по збереженню вітаміну С.

Загальні правила варіння та припускання овочів, відсоток втрат. Технологія приготування та відпуск картоплі відвареної, картопляного пюре, капусти відвареної, овочів припущених та ін. Вимоги до якості страв.

Загальні правила смаження овочів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат. Технологія приготування страв: картопля смажена основним способом з сирі та відвареної, картопля смажена в жирі (фрі), кабачки, баклажани, перець, помідори, гарбузи, цибуля смажені та ін. Відсоток втрат.

Загальні правила запікання овочів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат.

Гарніри. Поняття про основний, додатковий, простий, комбінований, складний гарнір.

## Тема 11. Технологія приготування прісного тіста та виробів з нього

Види та сорти пшеничного борошна, вимоги до якості. Значення виробів з тіста.

Технологія приготування прісного тіста та виробів з нього: локшини, вареників з різними фаршами, чебуреків, галушок та ін. Вимоги до якості. Правила та умови теплової обробки виробів. Терміни та умови зберігання.

### Перелік питань з предмета

#### *«Технологія приготування їжі з основами товарознавства»*

1. Дайте визначення терміна "кулінарна продукція".
2. Як класифікується кулінарна продукція?
3. Охарактеризуйте виробничі приміщення підприємства громадського харчування.
4. В якому цеху підприємства громадського харчування проводять механічну кулінарну обробку овочів?
5. Назвіть механічне та немеханічне обладнання овочевого цеху.
6. Як організувати робоче місце кухаря для механічної кулінарної обробки коренеплодів?
7. Як слід експлуатувати картоплечистки? Вимоги безпеки праці.
8. Як маркуються оброблювальні дошки та ножі овочевого цеху?
9. Які особливості механічної кулінарної обробки свіжої капусти, цибулі ріпчастої зеленої, часнику, хрону і помідорів?
10. Як зберігають інвентар та інструменти овочевого цеху?
11. Як провести механічну кулінарну обробку кабачків, баклажанів, перцю, огірків і зелени?
12. Які особливості механічної кулінарної обробки салатно-шпинатних овочів?
13. Назвіть прості форми нарізання овочів та їх кулінарне використання.
14. Назвіть фігурні форми нарізання овочів та їх кулінарне використання.
15. Як підготувати кабачки і баклажани для фаршування?
16. Як підготувати білокачанну капусту для приготування голубців?
17. Які особливості обробки свіжих, сушених, солоних і маринованих грибів?
18. Якою нормативне - технологічною документацією слід користуватися для визначення відходів при обробці овочів залежно від сезону?
19. З яких операцій складається технологічний процес обробки риби з кістковим скелетом?
20. Назвіть способи розморожування риби.
21. Як організувати робоче місце кухаря для механічної кулінарної обробки риби з лускою?^
22. Як маркують оброблювальні дошки та ножі м'ясо-рибного цеху? Як організувати робоче місце кухаря для приготування порційних напівфабрикатів із риби?
23. Як організувати робоче місце кухаря для приготування натуральної рибної січеної маси?
24. Як розібрати рибу цілою тушкою для варіння або смаження?
25. Як розібрати рибу на філе зі шкірою та реберними кісками?
26. Як розібрати рибу на філе зі шкірою без кісток?
27. Як розібрати рибу на філе без шкіри та кісток (чисте філе) ?
28. Як нарізають рибу для варіння?
29. Як попередити деформацію кусків риби під час варіння?
30. Як нарізають рибу для припускання?
31. Яку рибу використовують для смаження?
32. Як нарізають філе зі шкірою та кістками й філе зі шкірою без кісток для смаження?
33. Для чого рибу панірують перед смаженням?
34. Як підготувати білу і червону борошняні паніровки?
35. Як приготувати льезон?
36. Як підготувати рибу для страви "Риба в тісті"?
37. Як приготувати тісто - «кляр»?
38. Як підготувати шуку до фаршування?
39. Як приготувати натуральну січену масу з риби ?
40. Назвіть напівфабрикати, ще готують із натуральної січеної маси з риби
41. Як приготувати рибну котлетну масу?
42. Назвіть напівфабрикати із рибної котлетної маси.

43. Які особливості приготування тюфтельок і рулету із рибної котлетної маси?
44. З яких технологічних процесів складається механічна кулінарна обробка м'яса?
45. Назвіть механічне, холодильне та немеханічне обладнання м'ясного цеху?
46. Назвіть інструменти і посуд м'ясного цеху.
47. Як маркуються інструменти ножі та оброблювальні дошки м'ясного цеху?
48. Що називається обвалюванням м'яса?
49. Як використовують вирізку яловичини?
50. Як використовують товстий тонкий краї яловичини ?
51. Як використовують внутрішню та верхню частини яловичини?
52. Як використовують зовнішньо-бічну частини яловичини?
53. Як використовують лопатку підлопаткову частини, грудинку, пружок (м'яса I категорії) яловичини?
54. Яке м'ясо яловичини відносять до котлетного?
55. Як розбирають передню половину туші свинини, баранини, телятини й козлятини?
56. Як розбирають задню половину туші свинини, баранини, телятини й козлятини?
57. Як використовують тазостегнову частину свинини, баранини й телятини?
58. Як використовують шийну частину свинини?
59. Яке м'ясо належать до котлетного у баранини, козлятини й телятини?
60. Які прийоми використовують для приготування великокускових, порційних і дрібнокускових напівфабрикатів?
61. Для чого м'ясо маринують?
62. Для чого січену натуральну і котлетну масу вибивають?
63. Назвіть великокускові напівфабрикати з яловичини.
64. Назвіть порційні напівфабрикати з яловичини.
65. Як приготувати порційні напівфабрикати - біфштекс та філе ?
66. Назвіть дрібнокускові напівфабрикати з яловичини.
67. Назвіть великокускові напівфабрикати із баранини та свинини.
68. Назвіть порційні напівфабрикати із свинини, баранини й телятини.
69. Назвіть дрібнокускові напівфабрикати із свинини, баранини й телятини.
70. Які частини м'яса яловичини, свинини і телятини використовують для приготування натуральної січеної маси?
71. Назвіть напівфабрикати із натуральної січеної маси м'яса.
72. Назвіть напівфабрикати з котлетної маси.
73. Як приготувати напівфабрикати - котлети, биточки і шніцелі?
74. Як приготувати напівфабрикати - шніцель, зрази і рулет?
75. Як поділяють сільськогосподарську птицю за способом обробки?
76. Як поділяють сільськогосподарську птицю за вгодованістю?
77. Як формують тушки сільськогосподарської птиці "в кишеньку"?
78. Як приготувати напівфабрикати із сільськогосподарської птиці - котлети натуральні та котлети паніровані?
79. Як приготувати напівфабрикати із сільськогосподарської птиці - котлети по-київськи, фаршировані котлети?
80. Як приготувати напівфабрикати із сільськогосподарської птиці?
81. Які особливості приготування кнельної маси із сільськогосподарської птиці?
82. Як організувати робоче місце кухаря для приготування супів?
83. Назвіть основні способи теплової кулінарної обробки продуктів.
84. Назвіть комбіновані способи теплової кулінарної обробки.
85. Назвіть допоміжні прийоми теплової кулінарної обробки.
86. Як класифікуються супи за характером рідкої основи?
87. Як маркуються інструменти та оброблювальні дошки гарячого цеху?
88. Як приготувати м'ясо - кістковий бульйон?
89. Як приготувати бульйон із птиці?
90. Як приготувати рибний бульйон?
91. Як приготувати грибний бульйон?
92. Назвіть заправні супи.

93. З якою метою пасерують овочі для заправних супів?
94. Для чого супи (крім картопляних, кулешів та з виробами із борошна) заправляють пасеровкою із борошна?
95. Яких правил слід дотримуватися під час приготування супів?
96. Назвіть обов'язкові складові частини борщу.
97. Назвіть асортимент борщів української кухні.
98. Як приготувати борщову заправку?
99. Як приготувати борщ український?
100. Як приготувати пампушки з часниковим соусом?
101. Які особливості приготування борщу полтавського з галушками?
102. Назвіть основний продукт для приготування капустаників.
103. Які особливості приготування та подачі капустанику запорізького?
104. Назвіть обов'язкову складову частину розсольників.
105. Які особливості приготування розсольнику домашнього?
106. Назвіть асортимент солянок та особливості їх смаку.
107. Як приготувати солянку збірну м'ясну?
108. Назвіть асортимент картопляних супів.
109. Які особливості приготування юшки домашньої з галушками?
110. Як приготувати локшину домашню?
111. Назвіть кулеші української кухні та особливості їх приготування.
112. Які загальні правила приготування супів - пюре?
113. Які бульйони готують для прозорих супів?
114. Які особливості приготування та відпускання бульйону з пельменями та піріжками?
115. Назвіть асортимент та особливості приготування молочних супів.
116. Назвіть температуру відпускання гарячих супів,
117. Яка температура відпускання холодних супів?
118. Назвіть асортимент холодних супів.
119. Які особливості приготування окрошки м'ясної та овочевої?
120. Назвіть асортимент та особливості приготування холодних борщів,
121. Чи вказуються в рецептурах збірника виграти солі і спецій?
122. Як організувати робоче місце кухаря для приготування соусів?
123. Які борошняні пасеровки та бульйони використовують для приготування соусів?
124. Які особливості приготування червоного основного соусу та його похідних?
125. Як приготувати білий основний соус?
126. Назвіть похідні білого основного соусу.
127. Який принцип підбору соусів до страв і гарнірів?
128. Які технологія приготування та кулінарне використання соусу сметанного?
129. Які особливості приготування соусу молочного?
130. Як приготувати грибний соус?
131. Яке кулінарне використання масляних сумішей?
132. Назвіть асортимент холодних соусів.
133. Назвіть похідні соусу майонез та їх кулінарне використання.
134. Як готують маринад овочевий з томатом та яку рибу ним запивають?
135. Як підготувати до теплової обробки манну і гречану крупи?
136. Як підготувати до теплової обробки рис, перлову крупу і пшоно?
137. Як поділяють каші за консистенцією?
138. Назвіть основні правила варіння каш.
139. Назвіть страви, що готують із в'язких каш.
140. Як підготувати бобові до варіння?
141. Назвіть страви з макаронних виробів.
142. Як визначити співвідношення крупи і рідини для приготування каш?
143. Назвіть способи приготування тіста для вареників.
144. Як приготувати тісто для млинчиків?
145. Як приготувати тісто для оладок?
146. Як приготувати тісто для пельменів?



147. Назвіть асортимент фаршів для вареників та особливості їх приготування.
148. Назвіть асортимент страв із відварених овочів.
149. Назвіть асортимент страв та гарнірів із припущених і тушкованих овочів.
150. Які посуд та інвентар використовують у соусному відділенні гарячого цеху?
151. Як нарізають овочі для приготування рагу?
152. Як нарізають картоплю для смаження у фритюрі?
153. Назвіть асортимент страв із запечених овочів.
154. Як приготувати перець, фарширований овочами?
155. Як приготувати кабачки, фаршировані овочами?
156. Як поділяють рибні страви залежно від способів теплової обробки?
157. Які гарніри і соуси підбирають до відвареної та припущеної риби?
158. Як приготувати судака або щуку фаршировану (цілою)?
159. Назвіть асортимент страв зі смаженої риби.
160. Як визначити готовність смаженої риби".
161. Як приготувати рибу, смажену в тісті? .
162. Назвіть асортимент страв із тушкованої риби?
163. Як приготувати рибу для тушкування?
164. Яку рибу використовують для запікання'
165. Як розбирають рибу для запікання?
166. Які соуси використовують для запікання риби?
167. Назвіть асортимент страв із натуральної січеної рибної маси.
168. Назвіть асортимент страв із котлетної рибної маси.
169. Хто проводить бракераж приготовлених страв на підприємстві ресторанного господарства?
170. Які види теплової обробки застосовуються приготування страв із м'яса та м'ясних продуктів?
171. З якими гарнірами і соусами подають відварене м'ясо?
172. Які частини яловичини, свинини і баранини використовують для смаження?
173. Які особливості приготування та відпускання м'ясних порційних напівфабрикатів?
174. Як приготувати і подати бефстроганов?
175. Які загальні правила приготування тушкованих м'ясних страв?
176. Назвіть два способи тушкування м'яса
177. Які особливості приготування плову?
178. Як приготувати та подати голубці з м'ясом і рисом?
179. Як визначити готовність смажених котлет чи биточків?
180. Назвіть асортимент страв із субпродуктів.
181. Які особливості приготування страв із печінки?
182. Як відварити сільськогосподарську птицю?
183. Як визначити готовність відвареної птиці?
184. Назвіть асортимент та особливості приготування страв зі смаженої птиці.
185. Як приготувати і подати котлети по - київському?
186. Назвіть асортимент і особливості приготування тушкованих страв із птиці.
187. Як підготувати яйця та яєчні продукти (меланж, яєчний порошок) до теплової обробки?
188. Назвіть асортимент страв із варених, смажених і запечених яєць?
189. Як обробляють яйця на підприємстві іромадського харчування перед використанням?
190. Які особливості приготування смажених і запечених яєць?
191. Які асортимент і особливості приготування запечених страв зі свіжого сиру?
192. Як класифікуються холодні страви і закуски за характером кулінарної обробки й основним продуктом?
193. Які вимоги санітарної та особистої гігієни ставляться до кухаря цеху холодних страв і закусок?
194. Охарактеризуйте столовий посуд для подавання холодних страв і закусок.
195. Які вимоги ставляться до оформлення холодних страв і закусок?
196. Назвіть температуру подавання холодних і гарячих закусок.
197. На які основні групи поділяють бутерброди?
198. Назвіть асортимент і особливості приготування відкритих бутербродів.
199. Як готують і подають закуочні бутерброди (канапе)?

200. Назвіть асортимент салатів із сирих, варених і консервованих овочів, фруктів та особливості їх приготування.
201. Які особливості приготування та подавання салатів - коктейлю?
202. Назвіть асортимент та особливості приготування рибних страв і закусок,
203. Які особливості приготування та оформлення м'ясних страв і закусок?
204. Як приготувати холодець із яловичини (свинини) та птиці?
205. Назвіть асортимент і особливості приготування закусок із яєць.
206. Як класифікують солодкі страви за складом і способом приготування?
207. Назвіть температуру подавання холодних і гарячих солодких страв.
208. Як підготувати і подати фрукти та ягоди в сиропі?
209. Назвіть асортимент холодних напоїв та особливості їх приготування і подавання

Луцький кооперативний коледж  
Львівського торговельно-економічного університету

## **ВАРІАНТ 1**

### *І рівень складності*

1. Укажіть способи теплової кулінарної обробки овочів:
  - 1) запікання і тушкування;
  - 2) нарізання;
  - 3) Обчищення;
  - 4) подрібнення.
2. Які овочі містять фітонциди?
  - 1) капуста;
  - 2) картопля;
  - 3) цибуля;
  - 4) буряки.
3. Чи слід гриби промивати після замочування?
  - 1) так;
  - 2) ні.
4. Яка риба багатша мінеральними речовинами?
  - 1) морська;
  - 2) прісноводна.
5. Чи можна коропа і щуку фарширувати порційними кусками?
  - 1) так;
  - 2) ні.
6. Наскільки категорій поділяють свинину за вгодованістю?
  - 1) на дві;
  - 2) на три;
  - 3) на п'ять.
7. Як шпигують великокускові м'ясні напівфабрикати?
  - 1) уздовж волокон;
  - 2) уперек волокон.
8. Який термін реалізації м'ясних дрібно шматкових напівфабрикатів?
  - 1) не більше 48 год;
  - 2) не більше 36 год;
  - 3) не більше 24 год;
  - 4) не більше 12 год.

9. Яку птицю краще використовувати для приготування бульйонів?

- 1) дорослу;
- 2) стару.

10. Який напівфабрикат із с/г птиці готують таким чином: підготовлену тушку розрізають уздовж надають їй плоскої форми?

- 1) рагу;
- 2) плов;
- 3) курчата-табака.

11. Які супи відносять до заправних?

- 1) окрошка;
- 2) молочний рисовий суп;
- 3) солодкий фруктовий суп;
- 4) розсольник.

12. Яке молоко додають в картопляне пюре під час приготування?

- 1) гаряче молоко;
- 2) холодне кип'ячене.

### ***II рівень складності***

1. Як виправити ситуацію: тісто для млинчиків приготовлене з грудочками.

- 1) добре вимішати тісто вінчиком;
- 2) процідити тісто через сито.

2. Яку рибу перед смаженням рекомендують запанірувати в борошні потім змочити в лей зоні і

- 1) запанірувати в сухарях: карасів;
- 2) коропа;
- 3) палтуса;
- 4) щуку.

### ***III рівень складності***

1. Вкажіть кількість відходів при обробці 100 кг картоплі в листопаді:

- 1) 30кг.
- 2) 40кг.
- 3) 50кг.
- 4) 60 кг.

### **Зразок правильної відповіді**

<b>Рівень</b>	<b>I</b>												<b>II</b>		<b>III</b>
<b>№ тесту</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>1</b>
<b>Варіант</b>															
<b>1</b>	1	3	1	1	1	2	1	3	1	3	4	1	2	3	1

## Навчальна програма з предмета

### “Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства”

#### Тема 1. Вступ

Значення борошняних кондитерських виробів у харчуванні.

Поняття про технологічний процес приготування борошняних кондитерських і булочних виробів.

#### Тема 2. Основні речовини харчових продуктів

Ознайомлення з речовинами, які входять до складу харчових продуктів.

Вода: значення її для організму людини, вміст води в харчових продуктах. Вимоги до питної води, поняття про м'яку та жорстку воду.

Мінеральні речовини: класифікація, коротка характеристика, значення для організму людини, вміст у продуктах. Поняття про зольність.

Вуглеводи: класифікація, склад, коротка характеристика властивостей, значення для організму людини, вміст у продуктах. Пектинові речовини.

Білки: значення для організму людини, вміст у продуктах, склад, класифікація, властивості.

Жири: значення для організму людини, вміст у продуктах, класифікація, фізико-хімічні властивості.

Вітаміни: класифікація, коротка характеристика, значення для організму людини, вміст у продуктах. Фактори, які впливають на збереження та руйнування вітамінів.

Ферменти: роль в харчуванні людини, у виробництві харчових продуктів. Властивості ферментів.

Інші речовини харчових продуктів: органічні кислоти, ефірні масла, дубильні речовини, алкалоїди, глікозиди та ін. - вміст в продуктах, коротка характеристика.

Енергетична цінність (калорійність) харчових продуктів.

#### Тема 3. Характеристика сировини та підготовка її до виробництва

Поняття про якість харчових продуктів, сировини, що використовується для приготування борошняних кондитерських виробів. Фактори, що впливають на якість. Органолептичне визначення якості харчових продуктів.

Правила, умови зберігання харчових продуктів. Вплив температури, вологості та ін. факторів на якість харчових продуктів в процесі зберігання.

Підготовка сировини до кондитерського виробництва.

Борошно, крохмаль: виробництво, види та сорти, хімічний склад, харчова цінність, властивості, вимоги до якості, підготовка до використання. Поняття про силу борошна.

Цукор, мед, патока: хімічний склад, харчова цінність, властивості, вимоги до якості, підготовка до використання в кондитерському виробництві.

Молоко, молочні продукти: хімічний склад, харчова цінність, види, вимоги до якості, використання. Продукти переробки молока – сухе молоко, згущене молоко, вершки, сметана, сир: характеристика, види, хімічний склад, харчова цінність, вимоги до якості, використання в кондитерському виробництві. Взаємозамінність.

Яйця: будова, хімічний склад, харчова цінність. Види яєць за способом і терміном зберігання, вимоги до якості. Санітарна обробка яєць. Продукти переробки яєць - меланж, яєчний порошок: хімічний склад, харчова цінність, вимоги до якості, кулінарна обробка, взаємозамінність, підготовка до використання в кондитерському виробництві.

Жири: види, класифікація, хімічний склад, харчова цінність, вимоги до якості, підготовка до використання.

Розпушувачі: види, характеристика, властивості, вимоги до якості, підготовка до використання.

Допоміжна сировина для кондитерського виробництва.

Харчові кислоти: види, характеристика, вимоги до якості, використання.

Прянощі, смакові товари, ароматизатори, барвники: види, характеристика, вимоги до якості, використання.

Драглеутворюючі речовини: види, характеристика, вимоги до якості, використання.

#### **Тема 4. Технологія приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів**

Види та значення теплової обробки. Процеси, що відбуваються в продуктах під час теплової кулінарної обробки. Вплив теплової кулінарної обробки на якість готової продукції. Фізико-хімічні зміни білків, жирів, вуглеводів під час теплової обробки.

Види напівфабрикатів в залежності від сировини, технології виготовлення, їх характеристика та використання.

Фарші та начинки: види в залежності від сировини, характеристика, використання.

М'ясо, м'ясопродукти, птиця, субпродукти: хімічний склад, класифікація, види, значення в харчуванні, кулінарна обробка, використання. Технологія приготування, вимоги до якості фаршів з м'яса, птиці, м'ясопродуктів, субпродуктів. Використання, термін реалізації.

Риба, рибні продукти: хімічний склад, класифікація, види, значення в харчуванні, кулінарна обробка, використання. Технологія приготування, вимоги до якості фаршів з риби, рибних продуктів. Використання, термін реалізації.

Овочі, гриби: хімічний склад, харчова цінність, види, кулінарна обробка, вимоги до якості, підготовка до використання. Технологія приготування, вимоги до якості фаршів і начинок з овочів, грибів. Використання, термін реалізації.

Фрукти, ягоди: хімічний склад, харчова цінність, види, кулінарна обробка, підготовка до використання. Технологія приготування, вимоги до якості начинок з фруктів, ягід. Використання, термін реалізації.

Сушені плоди, ягоди: характеристика, харчова цінність, вимоги до якості, кулінарна обробка, підготовка до використання.

Плодово-ягідні вироби (повидло, джем, конфітур і т. ін.) промислового виробництва: асортимент, вимоги до якості, підготовка до використання, умови зберігання.

Крупи, бобові: види, значення в харчуванні, підготовка до використання. Технологія приготування, вимоги до якості фаршів з круп, бобових.

Горіхи, мак, какао-боби: хімічний склад, харчова цінність, види, коротка характеристика, вимоги до якості, підготовка до використання, умови зберігання.

Технологія приготування, вимоги до якості фаршів і начинок з яєць, маку, сиру та ін. Використання, термін реалізації.

Консервовані продукти: види, використання, умови зберігання.

Технологія приготування, вимоги до якості повидла, варення, джему, цукатів в асортименті. Використання, термін реалізації.

#### **Тема 5. Технологія приготування напівфабрикатів для оздоблення борошняних кондитерських виробів**

Види напівфабрикатів для оздоблення, їх характеристика та призначення.

Технологія приготування, вимоги до якості сиропів (для просочування, глазурування, тиражного, інвертного).

Технологія приготування, вимоги до якості желе (на желатині, агарі тощо). Прикраси з желе: нарізні, виємні, багат шарові, мозаїчні.

Технологія приготування, вимоги до якості помади (основної та шоколадної). Порядок підготовки готової помади для оздоблення борошняних кондитерських виробів.

Креми: класифікація, санітарні вимоги, вимоги до якості, використання. Технологія приготування, вимоги до якості масляних кремів: основного, особливого, нового. Їх використання. Способи та правила оздоблення кремом борошняних кондитерських виробів.

Технологія приготування, вимоги до якості кремів з вершків, сметани тощо.

Характеристика, технологія приготування, вимоги до якості крихти: бісквітної, горіхової, цукрової та ін.

Правила та порядок оздоблення борошняних кондитерських виробів помадкою, крихтами, пастами, шоколадом, кремом, цукатами, желе тощо.

#### **Тема 6. Замішування тіста та способи його розпушування**

Класифікація тіста, їх коротка характеристика. Замішування та утворення тіста. Характеристика способів замісу тіста.

Вплив вологості борошна та якості клейковини на вихід і якість готових виробів.

Способи розпушування тіста: механічний, хімічний, біологічний. Процеси, що відбуваються при різних способах розпушування.

### **Тема 7. Технологія приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього**

Характеристика дріжджового тіста, способи його приготування. Підготовка сировини для замішування тіста. Технологія приготування дріжджового тіста безопарним способом. Процеси, що відбуваються під час замісу, бродіння тіста та випікання виробів. Недоліки тіста, що виникають внаслідок неправильного режиму бродіння, причини, способи усунення. Методи визначення готовності тіста. Вимоги до якості готового тіста.

Розробка тіста, формування напівфабрикатів, розстоювання, випікання, оздоблення виробів. Процеси, що відбуваються під час випікання виробів. Визначення готовності випечених виробів. Терміни та умови зберігання виробів.

Технологія приготування виробів з дріжджового тіста: пиріжки, ватрушки, розтягаї, піца та ін. Вихід, вимоги до якості, відсоток втрат виробів під час теплової обробки.

Технологія приготування виробів смажених у фритюрі: пиріжки, пончики тощо. Підготовка фритюру. Жири, які використовуються для смаження. Режим смаження. Вимоги до якості виробів.

Технологія приготування булочних виробів: особливості приготування, їх оздоблення, вихід, вимоги до якості.

Технологія приготування багато порційних виробів з дріжджового тіста: пироги відкриті, напівзакриті, закриті, кулеб'яка, рулет з маком та ін. Вихід, вимоги до якості, відсоток втрат виробів під час теплової обробки.

### **Тема 8. Технологія приготування бездріжджових видів тіста та виробів з них**

Класифікація бездріжджових видів тіста, їх характеристика.

Технологія приготування млинцевого тіста та виробів з нього. Вихід, вимоги до якості, термін зберігання.

Технологія приготування, особливості, вафельного тіста та виробів з нього: вафельні трубочки тощо. Режим та особливості випікання. Вихід, вимоги до якості, термін зберігання виробів.

Технологія приготування пісочного тіста: підготовка сировини, послідовність введення сировини під час замішування тіста. Визначення готовності тіста. Технологія приготування, режим випікання, оздоблення виробів з пісочного тіста: нарізне та виємне печиво, корзинки тощо. Вимоги до якості виробів.

Технологія приготування прісного здобного тіста в залежності від рецептури (2 способи) з великою кількістю рідини та малою кількістю рідини. Технологія приготування виробів з прісного здобного тіста: тарталетки, сочники, пироги з різними начинками тощо. Вихід, вимоги до якості виробів.

Технологія приготування пряничного тіста сирцевим способом та виробів з нього. Визначення готовності тіста та вимоги до його якості. Вихід, вимоги до якості готових виробів.

Характеристика бісквітного тіста. Способи приготування бісквітного тіста: холодний, тепловий. Визначення готовності тіста. Способи формування бісквітного тіста, температурний режим випікання, визначення готовності напівфабрикатів, недоліки тіста, причини та способи їх усунення. Технологія приготування виробів з бісквітного тіста: печива, рулетів тощо. Вимоги до їх якості.

### **Тема 9. Технологія приготування тістечок і тортів**

Технологічний процес виготовлення тістечок і тортів: розрізання, просочування сиропом тістового напівфабрикату, прошарування напівфабрикатів кремом (начинкою), ґрунтування поверхні та бічних сторін кремом, глазурування поверхні, оздоблення тортів і тістечок кремом, фруктами, цукатами, горіхами тощо; розрізання прошарованих пластів на частини для тістечок і тортів, обсипання крихтами, подрібненими горіхами, цукровою пудрою тощо.

Асортимент і класифікація тістечок, їх характеристика. Розміри, форма, маса тістечок. Технологія приготування простих нарізних і поштучних тістечок масового попиту з різних видів тіста: прісного здобного, пісочного, вафельного, бісквітного. Вимоги до їх якості. Терміни та умови зберігання готових виробів.

Асортимент і класифікація тортів, їх характеристика. Розміри, форма, маса тортів. Види тортів в залежності від оздоблювальних напівфабрикатів. Технологія приготування простих тортів

масового попиту з прісного здобного, пісочного, вафельного, бісквітного тіста. Вимоги до їх якості. Терміни та умови зберігання готових виробів.

Порядок нанесення на тістечка й торти оздоблення та прикрас одного або декількох видів. Поєднання напівфабрикатів для оздоблення в залежності від їх виду та смакових якостей.

### Перелік питань з предмета

#### *«Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства»*

1. Назвіть асортимент сировини для приготування борошняних кондитерських виробів.
2. Назвіть способи підготовки сировини до виробництва.
3. Як підготувати до виробництва такі сипкі продукти, борошно, крохмаль, цукор, яєчний порошок, сухе молоко?
4. Як підготувати до виробництва такі рідкі продукти: молоко, сиропи, меланж, розчини цукру, солі, дріжджів?
5. Яке борошно використовують для приготування кондитерських виробів?
6. Чим відрізняється борошно пшеничне вищого, першого і другого сортів?
7. Які органолептичні та фізико-хімічні показники характеризують якість борошна?
8. Яка стандартна вологість борошна?
9. Чи впливає якість клейковини борошна на тісто утворення?
10. Як можна охарактеризувати властивості борошна із сильною клейковиною?
11. Які властивості має борошно із слабкою клейковиною?
12. Які властивості має борошно із середньою клейковиною?
13. Які технологічні властивості цукру, патоки, меду та як вони впливають на якість виробів?
14. Які технологічні властивості жирів (масла вершкового, маргарину, масла-какао, жиру кондитерського)?
15. Як діють жири на якість виробів?
16. Як підготувати яєчний порошок для приготування тіста?
17. Які правила зберігання та відпускання сировини, що швидко псується, в кондитерській цех?
18. Як проводиться санітарна обробка яєць перед використанням?
19. Чи можна використовувати яйця водоплавної птиці у кондитерському виробництві?
20. Як перевірити правильність підготовки ваги товарної шкальної до роботи?
21. Як перевірити правильність підготовки ЗНЦ до роботи?
22. Який порядок клеймування ваг і гир на торговельних підприємствах?
23. Який термін реалізації яєць дієтичних і столових? Чим вони різняться між собою?
24. Як документально оформляється відпускання сировини зі складу в кондитерський цех?
25. Як документально оформляється відпускання готової кондитерської продукції у філії цеху, на лотках, у буфет тощо?
26. Які вимоги ставляться до особистої гігієни кондитера?
27. Назвіть асортимент фаршів для приготування борошняних кондитерських виробів?
28. Які особливості приготування фаршів із овочів; картоплі, капусти, цибулі, моркви?
29. Як приготувати м'ясний фарш з цибулею?
30. Як приготувати фарш із маку та сухофруктів?
31. Яке співвідношення цукру і води необхідно для приготування сиропу для просочування?
32. Як приготувати сироп для просочування?
33. Як приготувати типажний сироп?
34. Як приготувати інвертний сироп?
35. В якому посуді слід готувати інвертний сироп?
36. Яке призначення помадки основної?
37. Який технологічний процес приготування помадки основної?
38. Для чого в помадку додають патоку?
39. Коли в процесі варіння в помадку додають харчові кислоти?
40. При якій температурі збивають помадку?
41. Скільки часу дозріває помадка після збивання?
42. Як приготувати шоколадну помадку?
43. Як приготувати кольорову помадку?

44. Як приготувати желе для оздоблення торгів?
45. Приготовлена кондитером помадка не має глянцю. Чому?
46. Приготовлена кондитером помадка має сірий колір, Чому?
47. Приготовлена кондитером помадка має великозернисту консистенцію, Чому?
48. Як класифікуються креми?
49. Які санітарні вимоги ставляться до приготування кремів?
50. Як приготувати крем масляний основний?
51. Які умови та термін реалізації масляних кремів?
52. Які особливості приготування крему масляного "Новий" та "Шарлот"?
53. Як приготувати крем вершковий (сметанний)?
54. Чому масляний крем може розшаровуватися?
55. Як усунути розшарування масляного крему?
56. Назвіть білкові креми та вкажіть різницю між ними.
57. Яке призначення білкових кремів?
58. Як приготувати крем сирцевий?
59. Як приготувати крем білковий заварний?
60. Які органолептичні показники якості крему масляного "Шарлот"?
61. Які органолептичні показники якості крему масляного "Новий"?
62. З якого набору сировини готують крем масляний "Глясе"?
63. Які органолептичні показники якості крему масляного "Глясе"?
64. Яке співвідношення води і цукру для приготування яєчно-цукрової маси для крему масляного "Глясе"?
65. Як приготувати крем білковий "Зефір"?
66. Які вимоги ставляться до якості кремів білкових?
67. Як забезпечити високу якість помадки?
68. Назвіть види глазури та їх відмінність від помадки
69. Для чого та як використовується желе в кондитерському виробництві?
70. Назвіть класифікацію видів тіста
71. Які існують способи розпушування тіста?
72. Охарактеризуйте механічний спосіб розпушування тіста.
73. Охарактеризуйте біологічний спосіб розпушування тіста.
74. Охарактеризуйте хімічний спосіб розпушування тіста.
75. При якій температурі краще відбувається бродіння дріжджового тіста?
76. З якою метою обминають дріжджове тісто у процесі бродіння?
77. Як приготувати дріжджове тісто безопарним способом?
78. Як приготувати дріжджове тісто опарним способом?
79. Яка тривалість бродіння тіста опарним способом?
80. Яка тривалість бродіння тіста безопарним способом?
81. Скільки часу бродить опара?
82. Яке борошно використовують для приготування дріжджового тіста
83. Назвіть набір сировини для приготування дріжджового тіста?
84. Як підготувати обладнання для приготування дріжджового тіста?
85. Які ставляться вимоги безпеки праці при експлуатації тістомісильної машини?
86. Як визначити готовність тіста при бродінні?
87. Яка тривалість приготування безопарного дріжджового тіста прискореним способом?
88. Який порядок закладання сировини в опару?
89. Який температурний режим і тривалість бродіння опари?
90. Назвіть послідовність закладання здоби в опарне дріжджове тісто.
91. Як визначити готовність опарного дріжджового тіста
92. Які ви знаєте дефекти виробів через порушення технологічного процес приготування дріжджового тіста?
93. Які вироби готують з дріжджового тіста опарним способом?
94. У чому полягають особливості приготування дріжджового опарного здобного тіста?
95. Назвіть причину, якщо приготовлене дріжджове тісто не підходить.
96. На приготовленому дріжджовому тісті з'явився висушений шар, Як виправити цей дефект?



97. Назвіть операції з яких складається розроблення дріжджового тіста
98. Чому вироби підрум'янюються під час випікання?
99. При якій температурі втікають маленькі вироби із дріжджового тіста?
100. При якій температурі випікають великі вироби із дріжджового тіста?
101. Кондитер випік вироби із дріжджового тіста, поверхня яких вкрилася тріщинами, які причини виникнення дефекту?
102. Кондитер випік вироби із дріжджового тіста темно-бурого кольору з липким м'якушем. Які причини виникнення дефекту?
103. Кондитер випік бліді вироби із дріжджового тіста. Які причини виникнення-дефекту?
104. У чому полягають особливості приготування булочок домашньої та шкільної?
105. Як приготувати рулет з маком із дріжджового тіста?
106. Які ви знаєте способи формування здоби звичайної?
107. Які особливості приготування кулеб'яки?
108. Як приготувати "бабу ромову"?
109. Яким способом готують дріжджове тісто для виробів, смажених у фритюрі
110. Які вироби із дріжджового тіста смажать у фритюрі?
111. Які вироби із дріжджового тіста, смажені у фритюрі, готують безопарним способом?
112. Які вироби із дріжджового тіста, смажені у фритюрі, готують опарним способом?
113. Які чинники впливають на процес черствіння виробів із дріжджового тіста
114. Назвіть асортимент виробів із дріжджового листкового тіста.
115. Назвіть основні операції приготування дріжджового листкового тіста
116. Які особливості підготування вершкового масла, розкачування та шарування, дріжджового листкового тіста.
117. Назвіть дефекти виробів дріжджового листкового тіста через порушення режиму шарування тіста.
118. Назвіть дефекти виробів дріжджового листкового тіста через порушення режиму випікання тіста.
119. Під час бродіння дріжджове тісто не накрили серветкою або кришкою До якого дефекту тіста це призведе?
120. При виготовленні дріжджове тісто перегріли до температури понад 50°C. До яких недоліків тіста це призведе?
121. При виготовленні дріжджове тісто охолодилося до температури нижче 10 ° С. До яких недоліків тіста це призведе?
122. Які види тіста приготують з використанням хімічних розпушувачів
123. Назвіть асортимент виробів із пісочного тіста.
124. Чи додається при приготуванні пісочного тіста рідина?
125. Борошно з якою клейковиною використовують для приготування пісочного тіста?
126. Яких вимог безпеки праці слід дотримуватись при експлуатації збивальної машини?
127. Як приготувати пісочне тісто?
128. Чому пісочне тісто необхідно замішувати швидко?
129. Який режим випікання пісочного напівфабрикату для кожного виду виробів?
130. Як приготувати прісне здобне тісто?
131. Чим відрізняється прісне здобне тісто від пісочного?
132. Які хімічні розпушувачі використовують для приготування прісного
133. Борошно з яким вмістом клейковини використовують для приготування здобного прісного тіста?
134. Яких вимог безпеки праці слід дотримуватись при експлуатації тістомісильної машини?
135. Який асортимент виробів приготується зі здобного прісного тіста?
136. Як приготувати кошики для пісочних тістечок?
137. Які вимоги ставляться до якості пісочного напівфабрикату?"
138. При якій температурі випікають напівфабрикати "котчики" для пісочних тістечок.
139. Кондитер приготував пісочне тісто, що при розкачуванні кришиться. Яка причина дефекту.
140. Кондитер приготував непластичне пісочне тісто - під час випікання з нього витікає жир. Яка причина дефекту?
141. Як приготувати цукрове вафельне тісто?

142. Які вимоги ставляться до якості вафельного тіста?  
143. Назвіть асортимент виробів із пряничного тіста.  
144. Яке повинно бути пряничне тісто?  
145. Яке борошно використовують для приготування пряничного тіста?

Луцький кооперативний коледж  
Львівського торговельно-економічного університету

**Варіант №**  
***I рівень складності***

1. Як підготувати згущене молоко до виробництва?
1. Підігріти до температури 30 °С, а потім процідити крізь сито з вічками розміром 2 мм.
  2. Підігріти до температури 40 °С, а потім процідити крізь сито з вічками розміром 0,5 мм.
2. Від чого залежить розчинність цукру у воді?
1. Від тиску.
  2. Від температури.
3. До якої проби необхідно уварити посадковий сироп під час приготування помадки, щоб додати патоку?
1. До проби на м'яку кульку.
  2. До проби на тонку нитку.
  3. До проби на товсту нитку.
4. Яка оптимальна температура бродіння дріжджового тіста?
1. 20°С.
  2. 40°С.
  3. 50°С.
  4. 35 °С.
5. Яке борошно використовують для приготування здобного прісного тіста?
1. Із низьким вмістом клейковини.
  2. Із середнім вмістом клейковини.
  3. Із високим вмістом клейковини.
6. Які комбіновані способи теплової кулінарної обробки?
1. Варіння і смаження
  2. Тушкування і запікання
  3. Бланшування і пасерування
7. Як шпигують великокускові м'ясні напівфабрикати?
1. Уздовж волокон
  2. Упоперек волокон
8. Чи використовують сиру рибу для запікання?
1. Ні
  2. Так
9. Як нарізають відварене м'ясо на порції?
1. Уздовж волокон по 1-2 шматки па порцію
  2. Упоперек волокон по 1-2 шматки на порцію
10. Які втрати у процесі смаження птиці?
1. 25-40%
  2. 10-30%
  3. 50-60%

***II рівень складності***

11. У скільки разів збільшується в об'ємі яєчні білки під час збивання?
1. У 10-12 разів.
  2. У 8-9 разів.
  3. У 5-7 разів.

12. З якого тіста готують профіт ролі?
1. Із пісочного.
  2. Із заварного.
  3. Із дріжджового.
13. Назвіть варіант набору продуктів для соусі на рибному бульйоні "біле вино".
1. Соус білий основний, вино (біле сухе), яйця (жовтки), маргарин столовий або масло вершкове і кислота лимонна.
  2. Соус білий основний, вино (біле сухе), кислота лимонна і маргарин столовий або масло вершкове
14. Чому під час приготування яєчно-масляних соусів перед проварюванням до суміш вливають холодну воду?
1. Щоб запобігти підгорянню суміші
  2. Щоб запобігти зсідання яєчних жовтків.

### ***III рівень складності***

15. Внаслідок якої реакції під час бродіння дріжджового тіста утворюється ефір» що надає тісту запах?
1. Спирту з молочною кислотою.
  2. Внаслідок гідролізу цукру (сахарози).
  3. Внаслідок гідролізу жиру.
16. Чи можна з лопатки яловичини нарізати напівфабрикат для піджарки?
1. Так
  2. Ні

## Зразок правильної відповіді

### Рівень I

1. 2  
2. 2  
3. 2  
4. 4  
5. 2  
6. 2  
7. 1  
8. 2  
9. 2  
10. 1

### Рівень II

11. 3  
12. 2  
13. 1  
14. 2

### Рівень III

15. 1  
16. 2

### Правильні відповіді

Питання	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
Відповідь	2	2	2	4	2	2	1	2	2	1	3	2	1	2	1	2

## Рекомендована література

### Основна

1. Міжнародний стандарт галузевої класифікації видів економічної діяльності (ISIC) ООН (код 5520).
2. Національний стандарт України. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. ДСТУ №4281 (зі змінами та доповненнями). – К.: Держстандарт України, 2004.
3. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. – Харків: ХДУХТ, 2003.
4. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. – К.: А.С.К., 2000,2007,2011.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. – Москва: Экономика, 2015.
6. Доцяк В.С., Стременко Л.О., Стременко І.В. Страви, закуски, напої, десерти барів і буфетів. – К.: Вища школа, 2008.
7. Карпенко В.Д., Рогова А.Л., Шкарупа В.Г., Положишнікова О.І., Пилипей М.І. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування. – К.: НМЦ «Укоопосвіта», 2003.
8. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства / За ред. проф. Н.О. П'ятницької. – К.: КНТЕУ, 2005,2011.
9. Світлична М.Л. Особливості ресторанного сервісу. Навч. посіб. – практ. –Житомир: «Полісся», 2009.
10. О.В. Новікова, Л.Д. Льовшина. Технологія приготування їжі. Українська кухня. Х.: «Світ книг» 2012 .
11. Г.І. Шумило . Технологія приготування їжі. К.: « Кондор» 2011.
12. О.В. Новікова. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів. К.: « Ліра-К» 2013.
13. Р.С. Ростовський. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів. К.: « Кондор» 2012.
14. В.В. Архіпов. Організація ресторанного господарства. 2-е видання. «Видавництво Ліра-К» 2013.

### Додаткова

1. Завадинська О.Ю., Литвиненко Т.Є. Організація ресторанного господарства за кордоном. – К.: КНТЕУ, 2003.
2. Малуєк Л.П., Колесник Т.Л., Кононенко Т.П. Столовая посуда и приборы для предприятий ресторанного хозяйства разных типов и классов.Справоч. пособ.- Харьков: ХГУПТ, 2004.
3. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. – К.: «Ліра - К», 2014.
4. Ростовський В.С., Шамаєв С.М. Барна справа. – К.: «Центр учбової літератури», 2009.