

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПЕРВОМАЙСЬКИЙ ІНДУСТРІАЛЬНО-ПЕДАГОГІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
(ППФК)

ЗАТВЕРДЖУЮ

Голова приймальної комісії
Первомайського індустріально-
педагогічного фахового коледжу

Дмитро СЕБКО

14 квітня 2026 року



ПРОГРАМА СПІВБЕСІДИ

при вступі на навчання

**до Первомайського індустріально-педагогічного фахового коледжу
для здобуття фахової передвищої освіти
за освітньо-професійним ступенем «фаховий молодший бакалавр»
на основі освітньо-кваліфікаційного рівня «кваліфікований робітник»**

Освітньо-професійна програма: **Професійна освіта (Харчові технології)**

Спеціальність: **A5 Професійна освіта (за спеціалізаціями)**

Спеціалізація: **A5.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології**

Освітньо-професійна програма: **Професійна освіта (Харчові технології)**

Схвалено
на засіданні циклової комісії
професійної освіти
протокол № 6 від 14 квітня 2026 року

ЗМІСТ

I. ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА	3
II. ЗМІСТ ПРОГРАМИ СПІВБЕСІДИ з предмету «Технологія приготування їжі з основами товарознавства»	4
III. ПИТАННЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕННЯ СПІВБЕСІДИ з предмету «Технологія приготування їжі з основами товарознавства»	15
IV. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ПІДГОТОВЛЕНOSTІ ВСТУПНИКА	18
V. РЕКОМЕНДОВАНІ РЕСУРСИ ДЛЯ САМОПІДГОТОВКИ	19

I. ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Вступне випробування у формі індивідуальної усної співбесіди (далі — Співбесіда) проводиться зі вступниками до Первомайського індустріально-педагогічного фахового коледжу (далі — Фаховий коледж) при вступі на навчання для здобуття фахової передвищої освіти за освітньо-професійним ступенем фахового молодшого бакалавра на основі освітньо-кваліфікаційного рівня «кваліфікований робітник».

Мета проведення Співбесіди полягає у визначенні рівня теоретичної та практичної підготовки вступника, діагностиці рівня компетенцій, набутих вступниками у процесі навчання за освітньо-кваліфікаційним рівнем кваліфікованого робітника та необхідних для опанування навчальних дисциплін, передбачених освітньо-професійною програмою «Професійна освіта (Харчові технології)» підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю А5 Професійна освіта (за спеціалізаціями), спеціалізація А5.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології.

Програма Співбесіди розроблена відповідно до Порядку прийому на навчання до закладів фахової передвищої освіти в 2026 році, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 23.03.2026 № 504 та зареєстрованими в Міністерстві юстиції України 15 квітня 2026 р. за № 510/45904; Правил прийому на навчання для здобуття фахової передвищої освіти в Первомайському індустріально-педагогічному фаховому коледжі в 2026 році, Положення про приймальну комісію Первомайського індустріально-педагогічного фахового коледжу.

Програма Співбесіди відповідає робочій навчальній програмі з предмету «Технологія приготування їжі з основами товарознавства», розробленої згідно зі стандартом з професії 5122 «Кухар», затвердженим наказом Міністерства освіти і науки України від 26.10.2021 № 1133 «Про затвердження стандарту професійної (професійно-технічної) освіти з професії “Кухар”».

II. ЗМІСТ ПРОГРАМИ СПІВБЕСІДИ

з предмету

«Технологія приготування їжі з основами товарознавства»

Тема 1. Вступ. Хімічний склад продуктів харчування

Загальні основи проектування у виробничій діяльності людини під час випуску продукції підприємств ресторанного господарства

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

Етапи та стадії виробничого та навчального проектування переробки овочів та грибів

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

Ергономічний підхід до організації робочих місць по приготуванню напівфабрикатів з риби

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

Технологія створення банку ідей. Інформаційні джерела та інформаційні технології під час обробки м'яса, птиці, субпродуктів

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

Аналіз існуючих виробів та визначення завдань проектів виробництва продукції ресторанного господарства

Значення теплової обробки продуктів. Класифікація.

Характеристика способів теплової обробки: основних, комбінованих, допоміжних.

Харчові жири: види, класифікація, характеристика, використання.

Тема 6. Крупи, бобові, макаронні вироби: обробка, технологія приготування страв

Ергономічний підхід до організації робочих місць по приготуванню страв круп, бобових та макаронних виробів

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 7. Технологія приготування супів

Ергономічний підхід до організації робочих місць по приготуванню 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 8. Яйця, яєчні продукти: обробка, технологія приготування страв

Ергономічний підхід до організації робочих місць по приготуванню страв з яєць

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 9. Технологія приготування страв з овочів

Ергономічний підхід до організації робочих місць по приготуванню 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 сирії 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 10. Технологія приготування прісного тіста та виробів з нього **Ергономічний підхід до організації робочих місць по приготуванню страв з прісного тіста**

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.

Тема 11. Технологія приготування напівфабрикатів з риби, морепродуктів

Екологічні і техногенні проблеми в перетворювальній діяльності людини під час виготовлення продукції ресторанного господарства

Хімічний склад, харчова цінність, властивості, кулінарне призначення риб осетрових порід, риб без луски (налим, вугор, сом, зубатка та ін.).

Ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності риб осетрових порід.

Порядок обробки риб осетрових порід. Механічна кулінарна обробка риб осетрових порід. Визначення відсотку відходів. Підготовка до теплової обробки.

Приготування рибних напівфабрикатів з усіх видів риб. Прийоми, що використовують під час виготовлення напівфабрикатів. Приготування напівфабрикатів для варіння, припускання, тушкування, смаження, запікання.

Підготовка риби для фарширування у цілому вигляді, кругляками та філе.

Механічна кулінарна обробка харчових відходів.

Технологія приготування натуральної січеної маси з риби та напівфабрикатів: ковбаски рибні, січеники рибні та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.

Способи формування та панірування напівфабрикатів з риби.

Морепродукти: асортимент, види, хімічний склад і харчова цінність, призначення, вимоги до якості, умови зберігання, використання. Ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності морепродуктів.

Механічна кулінарна обробка морепродуктів. Особливості механічної кулінарної обробки свіжих, сушених, заморожених морепродуктів. Визначення відсотку відходів. Підготовка до теплової обробки.

Тема 12. Технологія приготування напівфабрикатів з м'яса, птиці, субпродуктів

Ергономічний підхід до організації робочих місць по приготуванню напівфабрикатів з м'яса, птиці, субпродуктів

Розбирання яловичини, кулінарне призначення частин, визначення відсотку м'яса та кісток.

Розбирання свинячої, телячої, баранячої туш, кулінарне призначення частин, визначення відсотку м'яса та кісток.

Характеристика прийомів, що використовуються при виготовленні напівфабрикатів: нарізування, відбивання, підрізування сухожиль, панірування, маринування, шпигування.

Технологія приготування великошматкових напівфабрикатів для варіння, смаження, тушкування: м'ясо відварне, м'ясо смажене великим шматком, м'ясо шпиговане, м'ясо тушковане великим шматком.

Технологія приготування порційних напівфабрикатів з яловичини для смаження: біфштекс, філе, лангет, антрекот, ромштекс та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.

Технологія приготування порційних напівфабрикатів для смаження з м'яса свинини, баранини, телятини: котлета натуральна, котлета відбивна, ескалоп, шніцель, битки київські, м'ясо "Престиж", м'ясо "Аппетитное", котлета, фарширована грибами. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.

Технологія приготування порційних напівфабрикатів для тушкування: яловичина в кисло-солодкому соусі, битки українські, крученики, завиванці, вертуни та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.

Технологія приготування дрібношматкових напівфабрикатів: бефстроганов, азу, гуляш, рагу, плов, печеня по-домашньому, печеня київська, шашлики та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.

Технологія приготування натуральної січеної маси та напівфабрикатів з неї: біфштекс січений, котлети (січеники) полтавські, шніцель натуральний січений, биточки по-селянськи, м'ясні кульки. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.

Технологія приготування напівфабрикатів з птиці. Значення, види, прийоми заправлення (формування) птиці перед тепловою обробкою.

Технологія приготування котлетної маси з птиці та напівфабрикатів з неї: котлети, биточки, котлета "Смак", "Загадка" та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.

Приготування напівфабрикатів із субпродуктів: печінка смажена, мозок та серце відварні, оладки з печінки та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.

Способи формування та панірування напівфабрикатів з м'яса, птиці.

Умови й терміни зберігання напівфабрикатів з м'яса та птиці.

Тема 3. Технологія приготування супів

Ергономічний аналіз технологічного процесу організації робочого місця кухаря під час приготування супів

Прянощі, приправи: класифікація, коротка характеристика, використання.

Технологія приготування пасеровок: борошняної, бурякової.

Технологія приготування бульйонів: м'ясного, м'ясо-кісткового, рибного, грибного, з птиці. Вимоги до якості.

Загальні правила відпуску бульйонів, з різними гарнірами: рисом, вермішелью відварною, пиріжками, фрикадельками, омлетом паровим, гострими грінками, яйцем “в мішечок” та ін. Вимоги до якості.

Борщі. Загальні правила приготування. Технологія приготування та особливості приготування борщів: українського, київського, полтавського, чернігівського, львівського, з свіжою картоплею та капустою, з чорносливом та грибами, зеленого та ін. Вимоги до якості борщів, правила відпуску, вихід.

Щі. Загальні правила приготування, асортимент. Технологія приготування та відпуск: щі з свіжою капустою та картоплею, щі зелені тощо. Вимоги до якості.

Капусняки. Технологія приготування, асортимент, відпуск, вимоги до якості.

Розсольники. Загальні правила приготування, асортимент. Технологія приготування та відпуск розсольнику з крупою, розсольнику домашнього тощо. Вимоги до якості розсольників.

Солянки. Технологія приготування та відпуск: солянка домашня, солянка збірна м'ясна тощо. Правила відпуску, вимоги до якості.

Технологія приготування та відпуск різних супів: суп локшина домашня та ін. Вимоги до якості.

Супи-пюре. Загальні правила приготування. Технологія приготування супів-пюре: суп-пюре з картоплі, суп-пюре з різних овочів тощо. Відпуск та вимоги до якості.

Технологія приготування холодних супів: окрошки овочевої, м'ясної, борщу холодного та ін. Відпуск, вимоги до якості.

Технологія приготування, відпуск, вимоги до якості солодких супів: з ягід, з свіжих плодів та ін. Гарніри до солодких супів.

Тема 14. Технологія приготування соусів

Ергономічний аналіз технологічного процесу організації робочого місця кухаря під час приготування соусів

Значення соусів в харчуванні, класифікація.

Приготування напівфабрикатів для соусів: пасеровок овочевої, борошняної (сухої та жирної), м'ясний сік. Принципи підбирання соусів до страв.

Технологія приготування основних соусів на бульйонах та їх похідних: соус білий основний, соус томатний, паровий, білий з овочами та ін. Вимоги до якості, використання.

Технологія приготування молочних і сметанних соусів: молочного основного, молочного солодкого; сметанного (натурального сметанного, сметанного на білому основному, сметанного з томатом), грибного. Вимоги до якості, використання соусів.

Технологія приготування холодних соусів та заправок: маринад овочевий з томатом, салатні заправки, соус-гірчиця тощо. Майонез та його похідні: із сметаною, зеленню та ін. Вимоги до якості соусів, використання.

Технологія приготування солодких соусів: соус яблучний, соус абрикосовий тощо. Вимоги до якості, використання.

Тема 15. Технологія приготування страв з овочів і грибів

Художнє конструювання як практика дизайну готової продукції підприємств ресторанного господарства. Поняття про кольорові гармонії

Загальні правила оформлення страв. Складні форми нарізання овочів. Елементи оформлення, композиції.

Загальні правила смаження страв з овочів. Технологія приготування страв: деруни (різновиди приготування та подачі), картопляні котлети, картопляники (зрази), картопляні пальчики, крокети картопляні, оладки з кабачків, оладки з гарбуза, картопля з грибами та ін. Вимоги до якості, правила відпуску. Відсоток втрат під час теплової обробки.

Загальні правила тушкування та запікання страв з овочів. Технологія приготування страв: картопля тушкована, баклажани тушковані з картоплею, капуста тушкована, рагу овочеве, запіканка картопляна, рулет картопляний, голубці овочеві, овочі фаршировані, картопля фарширована, гриби запечені в сметані, картопля тушкована з грибами в сметані та ін. Вимоги до якості, правила відпуску. Відсоток втрат під час теплової обробки.

Технологія приготування гарнірів. Варіанти складних гарнірів і правила їх підбору. Вимоги до якості, правила відпуску

Тема 16. Технологія приготування страв з яєць та сиру

Ергономічний підхід до організації робочих місць по приготуванню страв з яєць та сиру

Яєчні продукти та їх використання.

Технологія приготування та відпуск страв з яєць: омлети (натуральний, змішаний та фарширований) тощо. Вимоги до якості.

Технологія приготування та відпуск страв із запечених яєчних продуктів. Вимоги до якості, відсоток втрат під час теплової обробки.

Значення страв з сиру в харчуванні. Відпуск сиру з сметаною, варенням, медом, молоком, тощо. Вимоги до якості. Процеси, що відбуваються з сиром під час теплової обробки.

Технологія приготування та відпуск страв із сиру: вареники з сиром, вареники ліниві, сирники (різновидності), запіканка з сиру, пудинг з сиру та ін. Вимоги до якості. Відсоток втрат під час теплової обробки.

Вимоги до якості страв, відпуск. Визначення відсотку приварку.

Тема 17. Технологія приготування страв з круп, бобових і макаронних виробів

Ергономічний підхід до організації робочих місць по приготуванню страв з круп, бобових і макаронних виробів

Технологія приготування страв з каш: котлет, биточків, пудингів, запіканок тощо. Вимоги до якості страв, відпуск. Відсоток втрат під час теплової обробки.

Технологія приготування страв з бобових і макаронних виробів: запіканок, макароннику, бабки з локшини та сиру та ін. Вимоги до якості страв, відпуск. Відсоток втрат.

Тема 18. Технологія приготування страв з риби, морепродуктів **Ергономічний підхід до організації робочих місць по приготуванню страв з риби та морепродуктів**

Значення страв з риби в харчуванні. Процеси, що відбуваються в рибі під час теплової обробки. Класифікація страв з риби за способом теплової обробки.

Загальні правила варіння та припускання риби, підбір соусів, гарнірів, правила подачі, вимоги до якості, відсоток втрат. Технологія приготування та відпуск риби відвареної, риби припущеної.

Загальні правила смаження та тушкування риби, підбір соусів, гарнірів, посуду для відпуску, відсоток втрат. Технологія приготування страв: риба смажена основним способом, риба “фрі”, риба смажена в тісті та ін.; риба тушкована з овочами і томатом, риба тушкована в сметані (два способи), риба “Оскар” та ін.

Загальні правила запікання риби, підбір гарнірів, соусів, відсоток втрат. Технологія приготування страв: риба запечена під майонезом, карасі запечені в сметані, риба запечена по-російськи та ін. Вихід, відпуск, відсоток втрат.

Технологія приготування страв з фаршированої риби: риба фарширована цілою, кругляками, філе з риби фаршироване, короп фарширований кашею та грибами та ін. Відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат.

Технологія приготування страви з рибної натуральної січеної та котлетної маси: ковбаски рибні, січеники рибні українські, рулет, зрази та ін. Відпуск страв, вимоги до якості, відсоток втрат під час теплової обробки.

Технологія приготування страв з продуктів моря: раки або креветки відварені натуральні, кальмари в томатному або сметанному соусі та ін. Відпуск страв, вимоги до якості, відсоток втрат під час теплової обробки.

Тема 19. Технологія приготування страв з м'яса, птиці, субпродуктів **Ергономічний підхід до організації робочих місць по приготуванню страв з м'яса**

Значення страв з м'яса в харчуванні. Класифікація страв з м'яса за способом теплової обробки. Процеси, що відбуваються у м'ясі під час теплової обробки.

Загальні правила варіння м'яса, визначення готовності, підбір гарнірів, соусів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат. Технологія приготування та відпуск м'яса відварного.

Загальні правила смаження м'яса, підбір гарнірів, соусів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат. Технологія приготування та відпуск страв із смаженого м'яса великим шматком: свинина, телятина смажена великим шматком тощо.

Технологія приготування страв із смаженого м'яса (яловичини) порційними шматками: біфштекс, філе, лангет, антрекот, ромштекс та ін. Вихід, підбір гарнірів, соусів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат.

Технологія приготування та відпуск страв із смаженого м'яса дрібної худоби: ескалоп, битки київські, котлета відбивна, м'ясо “Престиж”, м'ясо “Аппетитное”, котлета, фаршироване грибами та ін. Вихід, підбір гарнірів, соусів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат.

Технологія приготування та відпуск страв із смаженого м'яса дрібними шматками: шашлик з яловичини (по-московськи), шашлик з баранини (по-

кавказьки), бефстроганов (2 способи) тощо. Підбір гарнірів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат.

Загальні правила тушкування м'яса, підбір гарнірів, соусів, відпуск, відсоток втрат. Технологія приготування та відпуск страв: м'ясо тушковане великим шматком, яловичина тушкова в кисло-солодкому соусі, битки українські, азу, рагу, гуляш, плов, крученики волинські, печеня київська, печеня по-домашньому тощо. Вимоги до якості страв, відсоток втрат під час теплової обробки.

Загальні правила запікання страв з м'яса. Технологія приготування та відпуск страв: запіканка або рулет картопляний з м'ясом, кабачки, перець фаршировані м'ясом і рисом, голубці з м'ясом та ін. Вимоги до якості страв.

Технологія приготування та відпуск страв з натуральної січеної маси: біфштекс січений, котлети натуральні січені, шніцель натуральний січений, биточки по-селянськи, котлети полтавські та ін. Вимоги до якості, підбір гарнірів, відсоток втрат.

Технологія приготування та відпуск страв з котлетної маси: зрази, рулет тощо. Вимоги до якості, підбір гарнірів, відсоток втрат.

Технологія приготування страв з птиці. Технологія приготування та відпуск птиці відвареної, порціонування птиці, підбір гарнірів, соусів.

Основні правила смаження птиці у цілому вигляді, порціонування птиці, підбір гарнірів, відсоток втрат.

Технологія приготування та відпуск страв з тушкованої птиці: птиця тушкова в соусі тощо. Вихід, підбір гарнірів, відпуск, вимоги до якості.

Технологія приготування та відпуск страв з котлетної маси з птиці: котлети, биточки та ін. Вихід, підбір гарнірів, соусів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат.

Технологія приготування та відпуск страв із субпродуктів: печінка, нирки, мозок смажені, мозок "фрі" та ін. Вихід, підбір гарнірів, соусів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат.

Тема 20. Технологія приготування холодних страв і закусок

Художнє конструювання як практика дизайну у ресторанному господарстві. Поняття про кольорові гармонії при приготуванні та оформленні готових страв.

Загальна характеристика сировини для приготування холодних страв і закусок та її підготовка. Значення холодних страв і закусок у харчуванні. Правила оформлення закусок. Умови й терміни зберігання холодних страв і закусок.

Рибні продукти солоні, копчені, баликові вироби, ікра риб, рибні консерви, крабові палички, пасти: види, характеристика, вимоги до якості, використання, умови та строки зберігання.

Ковбасні вироби, м'ясо-копченості, консерви: види, характеристика, вимоги до якості, використання, умови та строки зберігання.

Сири тверді та м'які сичужні, плавлені, розсольні, кисломолочні: види, характеристика, вимоги до якості, використання, умови та строки зберігання.

Хліб і хлібобулочні вироби: характеристика, вимоги до якості, використання, умови та строки зберігання.

Підготування сировини для приготування бутербродів. Загальні правила приготування, оформлення та відпуску бутербродів.

Технологія приготування бутербродів: відкриті та закриті, гарячі, багатошарові тощо. Вимоги до якості.

Технологія приготування салатів із сирих та варених овочів: з зеленої цибулі, редису, помідорів, огірків, перцю тощо; з картоплі (різновидності), салат м'ясний, вінегрет (різновидності) та ін. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.

Технологія приготування страв і закусок з овочів: ікра овочева, ікра баклажана тощо; помідори, перець, кабачки фаршировані та ін. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.

Технологія приготування закусок з сиру та яєць: закуска гостра, яйця під майонезом, яйця фаршировані та ін. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.

Технологія приготування страв і закусок з риби, рибних продуктів: оселедець натуральний, оселедець з цибулею, оселедець з гарніром, риба під маринадом, холодець з риби тощо. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.

Технологія 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 тощо. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.

Тема 21. Технологія приготування солодких страв і напоїв

Стадії дизайну об'єктів технологічної діяльності. Методи творчого та критичного мислення в проектній технології приготування солодких страв.

Значення солодких страв в харчуванні. Класифікація. Загальна характеристика сировини для приготування солодких страв.

Плоди зерняткові, кісточкові: особливості хімічного складу, види, сорти, вимоги до якості, умови зберігання, використання.

Ягоди та горіхоплідні, субтропічні та тропічні плоди: особливості хімічного складу, види, сорти, вимоги до якості, умови зберігання, використання.

Правила подачі (відпуску) натуральних плодів та ягід.

Цукор: види, значення для організму, вимоги до якості, використання в кулінарії. Мед натуральний: види, хімічний склад, коротка характеристика, лікувальні властивості, вимоги до якості, використання.

Технологія приготування та відпуск компотів із свіжих та заморожених ягід і плодів, сухофруктів, узвар.

Загальні правила приготування киселів. Технологія приготування та відпуск киселів різної консистенції з ягід, плодів, консервованих фруктів, молочного та ін. Вимоги до якості киселів.

Желеподібні страви. Характеристика драглеподібних речовин: желатин, агар, агароїд.

Технологія приготування та відпуск желе молочного, з плодів або свіжих ягід, з цитрусових тощо. Вимоги до якості.

Технологія приготування та відпуск гарячих солодких страв: яблука печені, яблука у тісті смажені, яблука по-київські, шарлотка з яблуками та ін. Вимоги до якості.

Чай: хімічний склад, харчова цінність, класифікація, вимоги до якості. Правила заварювання чаю, різновиди подачі.

Кава: хімічний склад, харчова цінність, види, вимоги до якості.

Технологія приготування, способи подачі: кава натуральна, кава з молоком, кава з вершками, кава по-східному, кава глясе. Відпуск.

Какао: хімічний склад, харчова цінність. Технологія приготування какао з молоком, шоколаду. Взаємозамінність продуктів.

Тема 22. Технологія приготування тіста та виробів з нього

Загальна характеристика розпушувачів, використання, вимоги до якості.

Підготовка сировини для замішування тіста.

Технологія приготування фаршів: з м'яса, риби, сиру, капусти, яєць і зеленої цибулі, рису та ін. Вимоги до якості, використання.

Технологія приготування солодких фаршів: з яблук, свіжих вишень або слив, маку, гарбуза, тощо. Вимоги до якості. Використання фаршів.

Технологія приготування рідкого прісного тіста та виробів з нього: налисників з різними фаршами, оладок на кислому молоці тощо. Вихід, вимоги до якості. Правила відпуску.

Технологія приготування дріжджового тіста безопарним і опарним способом. Вимоги до якості. Процеси, що проходять під час замісу, бродінні тіста та випіканні виробів. Недоліки тіста, що виникають внаслідок неправильного режиму бродіння, причини, способи усунення.

Технологія приготування виробів з дріжджового тіста: ватрушок, розтягів, булочок різних, оладок, млинців, пиріжків, біляшів, пампушок та ін. Вихід, вимоги до якості, відсоток втрат виробів під час теплової обробки.

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

Технологія приготування піци різних видів і фаршів до неї. Вихід, вимоги до якості. Недоліки випечених виробів, причини, способи усунення.

Технологія приготування прісного здобного тіста. Підготовка сировини, заміс тіста. Технологія приготування виробів з прісного здобного тіста: пироги напіввідкриті з різними начинками та ін. Вимоги до якості виробів.

**ІІІ. ПИТАННЯ
ДЛЯ ПРОВЕДЕННЯ СПІВБЕСІДИ
з предмету**

«Технологія приготування їжі з основами товарознавства»

1. Якою масою відпускають салати?
2. На які групи поділяють бутерброди?
3. У якому цеху готують салати?
4. Як нарізають продукти для салату м'ясного?
5. Чим відрізняється салат м'ясний від столичного?
6. Коли солять картоплю смажену основним способом з сирії?
7. Як перевіряють свіжість мороженого м'яса та риби?
8. З яких операцій складається механічна обробка лускатої риби?
9. Чим цінні овочі?
10. На які групи поділяють овочі?
11. Коли необхідно заправляти салати?
12. Які овочі відносять до десертних?
13. Які овочі відносять до коренеплодів?
14. Що називають напівфабрикатом?
15. Що називають стравою?
16. Назвіть способи розморожування риби.
17. Для чого панірують рибу?
18. Чим відрізняється січена натуральна маса від котлетної?
19. Які частини яловичої туші використовують для приготування котлетної маси?
20. Якою формою нарізають м'ясо для шашлику?
21. Назвіть загальні правила варіння овочів.
22. Які речовини надають забарвлення плодам?
23. Як за консистенцією діляться каші?
24. Назвіть термін реалізації заварного чаю?
25. Які допоміжні способи теплової кулінарної обробки ви знаєте?
26. Які компоненти використовують для приготування котлетної маси з м'яса?
27. Сіль – це спеція чи приправа?
28. Які ви знаєте основні способи теплової кулінарної обробки?
29. Як поділяють за способом приготування соуси?
30. Яку кількість жиру беруть при пасеруванні в залежності від маси продукту?
31. Як класифікують страви з м'яса відповідно до теплової обробки?
32. Що таке яєчний меланж?
33. Як класифікують солодкі страви за способом приготування?
34. До якого збільшення об'єму збивають з цукром яйця або меланж для одержання бісквітного тіста?
35. Що відносять до комбінованих способів теплової кулінарної обробки?
36. Яких правил необхідно дотримуватись для зберігання вітаміну С в стравах?
37. Як класифікують перші страви?
38. Як освітлити каламутний бульйон?
39. На які групи поділяють бутерброди?

40. З якою метою баклажани перед смаженням солять і залишають на 10-15хв.
41. Коли підлягають реалізації заправлені салати з варених і сирих овочів?
42. Що таке фламбування?
43. Як поділяються соуси за температурою подавання ?
44. Що є обов'язковою складовою частиною капустаників?
45. Коли при смаженні картопля не буде прилипати до посуду?
46. Що називаємо припускання?
47. Чи правильним є твердження: страва — це поєднання продуктів харчування, які доведені до кулінарної готовності, порціоновані, оформлені і готові до споживання?
48. До якої групи овочів відносять ревінь?
49. З чого виробляють какао-порошок?
50. Яка речовина надає плодам зеленого забарвлення?
51. З якої частини яловичої туші нарізають ростбіф?
52. В якому цеху готують страви і гарніри з овочів?
53. До якої страви подають пампушки?
54. Як готують тісто для пончиків?
55. Що є обов'язковою складовою частиною розсольників?
56. З якої крупи готують страву «Банаш»?
57. В якій послідовності визначають органолептичні показники якості сировини?
58. Що зумовлює приємний аромат чаю?
59. Чим відрізняється солянка м'ясна збірна від солянки домашньої?
60. Які овочів варять без солі?
61. При якій температурі смажать овочі у фритюрі?
62. Що є обов'язковою складовою частиною борщів?
63. Назвіть продукти, які входять до складу котлетної маси?
64. Що є основним компонентом кулешів?
65. Для чого баклажани перед смаженням солять і залишають на 10-15 хвилин?
66. Назвіть головний показник сили борошна?
67. Який вид крупи не промивають?
68. Що беруть за рідку основу при приготуванні холодних супів?
69. Яка кислота утворюється у квашеній капусті?
70. Як розморожують осетрові породи риби?
71. Яку паніровку використовують для тюфтельок?
72. Назвіть сировину для виробництва цукру.
73. З якою метою сульфітують картоплю?
74. Від чого залежить консистенція каш?
75. Назвіть температуру подавання компотів.
76. Що є основним компонентом розсольнику?
77. 7. Яка маса з м'яса називається котлетною?
78. Яка маса з м'яса називається січеною натуральною?
79. Яка температура подачі перших страв?
80. Холодні перші страви подають охолодженими до якої температури?
81. Як варять овочі, які мають зелене забарвлення?
82. Які види розпушувачі для тіста ви знаєте?
83. Як нарізають цибулю для страви «Цибуля фрі»?

84. При яких захворюваннях рекомендують мед?
85. До якої температури розігрівають жир перед смаженням ?
86. Як підготувати хліб для приготування котлетної маси?
87. Як підготувати крохмаль для приготування киселів?
88. Для чого після замішування дріжджове тісто залишають у теплому місці?
89. З якої суміші готують омлети?
90. В яких продуктах міститься найбільше води?
91. Які овочі відносять до бульбоплодів?
92. З яких операцій складається технологічний процес обробки овочів?
93. Чим розводять яєчний порошок перед використанням?
94. При якій температурі зберігають холодні солодкі страви?
95. Назвіть оптимальну температуру для бродіння тіста.
96. Назвіть біологічні види розпушувачів?
97. Як підготувати пресовані дріжджі для замішування тіста?
98. Які напівфабрикати виготовляють з котлетної маси м'яса?
99. Зварену картоплю зберігають на марміті протягом якого часу?
100. Чому при смаженні яєчні неможна посипати жовток сіллю?

IV. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ПІДГОТОВЛЕНOSTІ ВСТУПНИКА

На проведення співбесіди з одним вступником відводиться не більше 15 хвилин. Протягом цього часу вступник має надати відповіді на 10 запитань обраного екзаменаційного білета.

Кожен екзаменаційний білет містить запитання з усіх модулів програми предмета «Технологія приготування їжі з основами товарознавства».

Усі запитання є рівнозначними за рівнем складності.

Під час оцінювання відповідей враховуються такі критерії:

- правильність і повнота відповіді;
- логічність викладу матеріалу;
- ступінь усвідомленості засвоєних знань;
- розуміння можливостей практичного застосування набутих знань у професійній діяльності;
- культура мовлення, доречність і правильність використання професійної термінології.

Відповідь на кожне запитання оцінюється за 10-бальною шкалою — від 0 балів (відсутність відповіді або відповідь, що не відповідає змісту запитання) до 10 балів (повна, правильна, логічна й аргументована відповідь, що відповідає зазначеним критеріям та, за потреби, містить приклади практичного застосування знань).

Максимальна сума первинних балів, яку може отримати вступник за результатами співбесіди, становить 100 балів.

Оцінка за 200-бальною шкалою (від 100 до 200 балів) визначається шляхом додавання 100 балів до отриманого первинного результату.

V. РЕКОМЕНДОВАНІ РЕСУРСИ ДЛЯ САМОПІДГОТОВКИ

ЛІТЕРАТУРА

1. Антонець Л. І., Куба О. М., Старовойт Л. Я. Лабораторний практикум з предмету «Технологія приготування їжі та організація виробництва»: Навчальний посібник для проф.-техн. навч. закл. Київ : Факт, 2003.
2. Доцяк В. С. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів.
3. Доцяк В. С. Українська кухня навчальний посібник. Львів : «Оріяна Нова», 1998.
4. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування всіх форм власності.
5. Ткач В. В. Технологія приготування їжі. Практикум. Київ : КОНДОР, 2004.
6. Шалімов О. В., Дятченко Т. П., Л. О. Кравченко Технологія приготування їжі: Навчальний посібник. К.А.С.К., 2000.
7. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі: Навчальний посібник. Київ : «Кондор». 2008.

ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. Технологія приготування їжі. Електронний підручник.
URL : <https://lovisotska2013.wixsite.com/3rozryad>
2. Сайт викладача спецдисциплін Чичкаленко О. Є.
URL : <https://salo.li/32C3675>