

## **ОРІЄНТОВАНИЙ ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ФАХОВЕ ВИПРОБУВАННЯ**

1. Технологічні лінії, які виділяють у м'ясному цеху.
2. Механічна, кулінарна обробка капустяних овочів, форми нарізання та їх кулінарне призначення.
3. Технологічна схема приготування борщу українського.
4. Правила отримання сировини для виготовлення овочевих напівфабрикатів.
5. Асортимент, приготування, вимоги до якості молочних супів.
6. Організація робочого місця для приготування котлетної маси з м'яса.
7. Їдальні, їх характеристика.
8. Приготування страв із борошна: вареників, пельменів.
9. Технологічна схема приготування картопляного пюре.
10. Характерні відмінності ресторану від інших підприємств ресторанного господарства.
11. Механічна, кулінарна обробка цибулевих, гарбузових овочів, форм нарізання та їх кулінарне призначення.
12. Організація робочого місця з кулінарної обробки туші свинини.
13. Овочевий цех, призначення.
14. Асортимент, приготування, вимоги до якості супів-пюре.
15. Технологічна схема приготування омлету натурального.
16. Організація робочого місця для обробки риби в м'ясо - рибному цеху
17. Технологічний процес виробництва напівфабрикатів в овочевому цеху
18. Оцінка якості соусу сметанного.
19. Камера харчових відходів, її розташування.
20. Підготовка капусти для голубців овочевих.
21. Технологічна схема обробки лускатої риби на філе зі шкірою і кістками.
22. Графіки виходу на роботу працівників закладів ресторанного господарства.
23. Приготування білого основного соусу та його похідних.
24. Посуд для подавання гуляшу з яловичини.
25. Завдання наукової організації праці.
26. Механічна, кулінарна обробка консервованих овочів, грибів.
27. Технологічна схема обробки туші яловичини.
28. Механічне устаткування овочевого цеху.
29. Правила приготування млинчиків.
30. Підготовка м'ясорубки до роботи, правила безпеки праці.
31. Виробничі цехи закладів ресторанного господарства.
32. Асортимент, приготування страв із смажених овочів.
33. Підготовка ваг настільних ВНЦ до роботи.
34. Маркування інструментів та інвентарю м'ясного цеху.
35. Основні способи теплової обробки.
36. Технологічна схема обробки картоплі.
37. Основні типи закладів ресторанного господарства.
38. Асортимент приготування, вимоги до якості прозорих супів.
39. Підготовка картоплечистки до роботи, правила безпеки праці.

40. План-меню, порядок складання.
41. Види рибних напівфабрикатів, призначених для смаження.
42. Посуд для подавання розсольнику домашнього.
43. Технічні приміщення, їх призначення.
44. Гарніри та соуси для подавання смаженої риби.
45. Організація робочого місця для кулінарної обробки свійської птиці.
46. Оперативне планування виробництва.
47. Приготування рагу з овочів.
48. Технологічна схема приготування каші розсипчастої гречаної.
49. Підприємства швидкого обслуговування, їх характеристика.
50. Вимоги до розсипчастих каш.
51. Технологічна схема приготування шніцелю січеного з риби.
52. Правила зберігання інструментів, інвентарю в овочевому цеху.
53. Асортимент, приготування, вимоги до якості страв із відварної та припущеної риби.
54. Посуд для відпуску страв із смаженої риби.
55. Вимоги до магазинів кулінарії та кафетерію.
56. Механічна, кулінарна обробка субпродуктів.
57. Технологічна схема приготування яблук печених із сиром.
58. Асортимент продукції барів.
59. Класифікація птиці.
60. Технологічна схему кулінарної обробки капусти білоголової.
61. Призначення торговельних приміщень закладів ресторанного господарства.
62. Механічна, кулінарна обробка картоплі, форми нарізання та їх кулінарне використання.
63. Посуд для відпуску смажених страв з м'яса.
64. Види бенкетів, їх характеристика.
65. Класифікація супів.
66. Технологічна схема приготування соусу білого основного.
67. Призначення гарячого цеху.
68. Механічна, кулінарна обробка зернобобових, салатно-шпинатних овочів.
69. Технологічна схема приготування соусу червоного основного.
70. Асортимент продукції та форми розрахунку в дитячому кафе.
71. Технологія приготування червоного основного соусу та його похідних.
72. Посуд для відпуску перших страв.
73. План-меню, порядок розробки та затвердження.
74. Механічна, кулінарна обробка риби з хрящовим скелетом.
75. Інструменти й інвентар для обробки риби.
76. Вимоги до комори сипучих продуктів в закладах ресторанного господарства.
77. Асортимент, приготування страв з бобових.
78. Технологічна схема приготування соусу молочного.
79. Механічне обладнання гарячого цеху, правила безпеки праці при роботі на ньому.
80. Правила варіння заправних супів.
81. Посуд для подавання кави натуральної чорної.

82. Меню з вільним вибором страв, правила складання.
83. Страви із свійської птиці, підбір соусів та гарнірів.
84. Технологічна схема приготування желе плодово-ягідного.
85. Асортимент продукції та методи обслуговування в кафе.
86. Механічна, кулінарна обробка коренеплодів, форми нарізування та їх кулінарне призначення.
87. Технологічна схема приготування борщу українського.
88. Правила миття кухонного посуду.
89. Класифікація соусів холодних, вимоги до них.
90. Технологічна схема приготування капусти тушкованої.