Львівський професійний коледж
готельно-туристичного та ресторанного сервісу

ПОГОДЖЕНО
Циклова комісія викладачів
професійно-теоретичної підготовки
та майстрів виробничого навчання
технологічного профілю
Протокол № 01 від 26.08.2025

Голова циклової комісії_____ Ольга СУХАРИНА

ЗАТВЕРДЖУЮ
Заступник директора з НМР

_____ Марія СКОРОБОГАТА

26 серпня 2025 р.

ЗАВДАННЯ
для здачі кваліфікаційних пробних іспитів

Кваліфікаційний рівень

Кухар 5 розряду

Рівень освіти	Фаховий молодший бакалавр
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 Харчові технології
Освітньо-професійна програма	Харчові технології
Кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій

Завдання № 1

I. Приготувати та подати страви :

1. Салат «Цезар з лососем»
2. Авторська страва з м'яса.

II. При приготуванні страв застосувати : сучасні види теплової обробки, методи міксування, елементи молекулярної кухні, інноваційні підходи в подачі та оздобленні страв. Організувати робоче місце, послідовність технологічних операцій, згідно вимог НАССР.

III. Охарактеризувати концепцію авторської страви, виготовити технологічну картку, розрахувати калорійність та виготовити калькуляційну картку.

Завдання № 2

I. Приготувати та подати страви :

1. Салат за авторською технологією.
2. Котлета по-київськи із складним гарніром.

II. При приготуванні страв застосувати : сучасні види теплової обробки, методи міксування, елементи молекулярної кухні, інноваційні підходи в подачі та оздобленні страв. Організувати робоче місце, послідовність технологічних операцій, згідно вимог НАССР.

III. Охарактеризувати концепцію авторської страви, виготовити технологічну картку, розрахувати калорійність та виготовити калькуляційну картку.

Завдання № 3

I. Приготувати та подати страви :

1. Салат із свіжих овочів з філе баклажанів.
2. Авторська страва з риби.

II. При приготуванні страв застосувати : сучасні види теплової обробки, методи міксування, елементи молекулярної кухні, інноваційні підходи в подачі та оздобленні страв. Організувати робоче місце, послідовність технологічних операцій, згідно вимог НАССР.

III. Охарактеризувати концепцію авторської страви, виготовити технологічну картку, розрахувати калорійність та виготовити калькуляційну картку.

Завдання № 4

I. Приготувати та подати страви :

1. Язик заливний з гарніром
2. Авторська страва з моропродуктів.

II. При приготуванні страв застосувати : сучасні види теплової обробки, методи міксування, елементи молекулярної кухні, інноваційні підходи в подачі та оздобленні страв. Організувати робоче місце, послідовність технологічних операцій, згідно вимог НАССР.

III. Охарактеризувати концепцію авторської страви, виготовити технологічну картку, розрахувати калорійність та виготовити калькуляційну картку.

Завдання № 5.

I. Приготувати та подати страви :

1. Салат «Грецький»
2. Авторська страва з курки.

II. При приготуванні страв застосувати : сучасні види теплової обробки, методи міксування, елементи молекулярної кухні, інноваційні підходи в подачі та оздобленні страв. Організувати робоче місце, послідовність технологічних операцій, згідно вимог НАССР.

III. Охарактеризувати концепцію авторської страви, виготовити технологічну картку, розрахувати калорійність та виготовити калькуляційну картку.

Завдання № 6

I. Приготувати та подати страви :

1. Салат за авторською технологією.
2. Ескалоп з складним гарніром

II. При приготуванні страв застосувати : сучасні види теплової обробки, методи міксування, елементи молекулярної кухні, інноваційні підходи в подачі та оздобленні страв. Організувати робоче місце, послідовність технологічних операцій, згідно вимог НАССР.

III. Охарактеризувати концепцію авторської страви, виготовити технологічну картку, розрахувати калорійність та виготовити калькуляційну картку.

Завдання № 7

I. Приготувати та подати страви :

1. Холодець з соусом – хрін
2. Авторська друга страва з перепілки.

II. При приготуванні страв застосувати : сучасні види теплової обробки, методи міксування, елементи молекулярної кухні, інноваційні підходи в подачі та оздобленні страв. Організувати робоче місце, послідовність технологічних операцій, згідно вимог НАССР.

III. Охарактеризувати концепцію авторської страви, виготовити технологічну картку, розрахувати калорійність та виготовити калькуляційну картку.

Завдання № 8

I. Приготувати та подати страви :

1. Рулет курячий заливний
2. Авторська друга страва із печінки.

II. При приготуванні страв застосувати : сучасні види теплової обробки, методи міксування, елементи молекулярної кухні, інноваційні підходи в подачі та оздобленні страв. Організувати робоче місце, послідовність технологічних операцій, згідно вимог НАССР.

III. Охарактеризувати концепцію авторської страви, виготовити технологічну картку, розрахувати калорійність та виготовити калькуляційну картку.

Завдання № 9

I. Приготувати та подати страви :

1. Салат за авторською технологією з морепродуктів.
2. Медальйони із свинини з складним гарніром

II. При приготуванні страв застосувати : сучасні види теплової обробки, методи міксування, елементи молекулярної кухні, інноваційні підходи в подачі та оздобленні страв. Організувати робоче місце, послідовність технологічних операцій, згідно вимог НАССР.

III. Охарактеризувати концепцію авторської страви, виготовити технологічну картку, розрахувати калорійність та виготовити калькуляційну картку.

Завдання № 10

I. Приготувати та подати страви :

1. Салат-коктейль за авторською технологією
2. Крученики індичі з складним гарніром

II. При приготуванні страв застосувати : сучасні види теплової обробки, методи міксування, елементи молекулярної кухні, інноваційні підходи в подачі та оздобленні страв. Організувати робоче місце, послідовність технологічних операцій, згідно вимог НАССР.
III. Охарактеризувати концепцію авторської страви, виготовити технологічну картку, розрахувати калорійність та виготовити калькуляційну картку.

Завдання № 11

I. Приготувати та подати страви :

1. Авторська холодна закуска з яєць та сиру
2. Антрекот по-бретонськи з гарніром та соусом

II. При приготуванні страв застосувати : сучасні види теплової обробки, методи міксування, елементи молекулярної кухні, інноваційні підходи в подачі та оздобленні страв. Організувати робоче місце, послідовність технологічних операцій, згідно вимог НАССР.
III. Охарактеризувати концепцію авторської страви, виготовити технологічну картку, розрахувати калорійність та виготовити калькуляційну картку.

Завдання № 12

I. Приготувати та подати страви :

1. Паштет з курячої печінки
2. Авторська друга страва із свинини

II. При приготуванні страв застосувати : сучасні види теплової обробки, методи міксування, елементи молекулярної кухні, інноваційні підходи в подачі та оздобленні страв. Організувати робоче місце, послідовність технологічних операцій, згідно вимог НАССР.
III. Охарактеризувати концепцію авторської страви, виготовити технологічну картку, розрахувати калорійність та виготовити калькуляційну картку.

Завдання № 13

I. Приготувати та подати страви :

1. Холодна закуска «Асорті із м'ясних продуктів власного приготування 3 види»
2. Авторська друга страва із субпродуктів

II. При приготуванні страв застосувати : сучасні види теплової обробки, методи міксування, елементи молекулярної кухні, інноваційні підходи в подачі та оздобленні страв. Організувати робоче місце, послідовність технологічних операцій, згідно вимог НАССР.
III. Охарактеризувати концепцію авторської страви, виготовити технологічну картку, розрахувати калорійність та виготовити калькуляційну картку.

Завдання № 14

I. Приготувати та подати страви :

1. Суп-крем із цвітної капусти «Дюбарі»
2. Авторська друга страва із філе качки.

II. При приготуванні страв застосувати : сучасні види теплової обробки, методи міксування, елементи молекулярної кухні, інноваційні підходи в подачі та оздобленні страв. Організувати робоче місце, послідовність технологічних операцій, згідно вимог НАССР.

III. Охарактеризувати концепцію авторської страви, виготовити технологічну картку, розрахувати калорійність та виготовити калькуляційну картку.

Завдання № 15.

I. Приготувати та подати страви :

1. Авторська холодна закуска з риби
2. Котлета «Марічка» із складним гарніром

II. При приготуванні страв застосувати : сучасні види теплової обробки, методи міксування, елементи молекулярної кухні, інноваційні підходи в подачі та оздобленні страв. Організувати робоче місце, послідовність технологічних операцій, згідно вимог НАССР.

III. Охарактеризувати концепцію авторської страви, виготовити технологічну картку, розрахувати калорійність та виготовити калькуляційну картку.

Завдання № 16

I. Приготувати та подати страви :

1. Печінка шпигована салом
2. Авторська друга страва з філе курки.

II. При приготуванні страв застосувати : сучасні види теплової обробки, методи міксування, елементи молекулярної кухні, інноваційні підходи в подачі та оздобленні страв. Організувати робоче місце, послідовність технологічних операцій, згідно вимог НАССР.

III. Охарактеризувати концепцію авторської страви, виготовити технологічну картку, розрахувати калорійність та виготовити калькуляційну картку.

Завдання № 17

I. Приготувати та подати страви :

1. Авторська холодна закуска з овочів
2. Ростбіф по-англійськи

II. При приготуванні страв застосувати : сучасні види теплової обробки, методи міксування, елементи молекулярної кухні, інноваційні підходи в подачі та оздобленні страв. Організувати робоче місце, послідовність технологічних операцій, згідно вимог НАССР.

III. Охарактеризувати концепцію авторської страви, виготовити технологічну картку, розрахувати калорійність та виготовити калькуляційну картку.

Завдання № 18

I. Приготувати та подати страви :

1. Суп-пюре «Дует» гарбузово -шпінатний
2. Авторська друга страва з м'яса яловичини

II. При приготуванні страв застосувати : сучасні види теплової обробки, методи міксування, елементи молекулярної кухні, інноваційні підходи в подачі та оздобленні страв. Організувати робоче місце, послідовність технологічних операцій, згідно вимог НАССР.

III. Охарактеризувати концепцію авторської страви, виготовити технологічну картку, розрахувати калорійність та виготовити калькуляційну картку.

Завдання № 19

I. Приготувати та подати страви :

1. Авторська страва з риби.
2. Десерт Чіз-кейк Нью Йорк

II. При приготуванні страв застосувати : сучасні види теплової обробки, методи міксування, елементи молекулярної кухні, інноваційні підходи в подачі та оздобленні страв. Організувати робоче місце, послідовність технологічних операцій, згідно вимог НАССР.

III. Охарактеризувати концепцію авторської страви, виготовити технологічну картку, розрахувати калорійність та виготовити калькуляційну картку.

Завдання № 20

I. Приготувати та подати страви :

1. Ростбіф запечений з соусом-хрін.
2. Авторська холодна закуска з печінки курки.

II. При приготуванні страв застосувати : сучасні види теплової обробки, методи міксування, елементи молекулярної кухні, інноваційні підходи в подачі та оздобленні страв. Організувати робоче місце, послідовність технологічних операцій, згідно вимог НАССР.

III. Охарактеризувати концепцію авторської страви, виготовити технологічну картку, розрахувати калорійність та виготовити калькуляційну картку.

Завдання № 21

I. Приготувати та подати страви :

1. Риба заливна на майонезній основі
2. Авторська друга страва з індички

II. При приготуванні страв застосувати : сучасні види теплової обробки, методи міксування, елементи молекулярної кухні, інноваційні підходи в подачі та оздобленні страв. Організувати робоче місце, послідовність технологічних операцій, згідно вимог НАССР.

III. Охарактеризувати концепцію авторської страви, виготовити технологічну картку, розрахувати калорійність та виготовити калькуляційну картку.

Завдання № 22

I. Приготувати та подати страви :

1. Авторська холодна закуска
2. Стейк «Рібай» медіум з гарніром та соусом

II. При приготуванні страв застосувати : сучасні види теплової обробки, методи міксування, елементи молекулярної кухні, інноваційні підходи в подачі та оздобленні страв. Організувати робоче місце, послідовність технологічних операцій, згідно вимог НАССР.

III. Охарактеризувати концепцію авторської страви, виготовити технологічну картку, розрахувати калорійність та виготовити калькуляційну картку.

Завдання № 23

I. Приготувати та подати страви :

1. Теплий салат з телятини
2. Авторська друга страва з філе качки.

II. При приготуванні страв застосувати : сучасні види теплової обробки, методи міксування, елементи молекулярної кухні, інноваційні підходи в подачі та оздобленні страв. Організувати робоче місце, послідовність технологічних операцій, згідно вимог НАССР.

III. Охарактеризувати концепцію авторської страви, виготовити технологічну картку, розрахувати калорійність та виготовити калькуляційну картку.

Завдання № 24

I. Приготувати та подати страви :

1. Авторська холодна закуска з овочів
2. Качина ніжка «конфі» з гарніром та соусом

II. При приготуванні страв застосувати : сучасні види теплової обробки, методи міксування, елементи молекулярної кухні, інноваційні підходи в подачі та оздобленні страв. Організувати робоче місце, послідовність технологічних операцій, згідно вимог НАССР.

III. Охарактеризувати концепцію авторської страви, виготовити технологічну картку, розрахувати калорійність та виготовити калькуляційну картку.

Завдання № 25

I. Приготувати та подати страви :

1. Каре з телятини з гарніром та соусом
2. Авторський десерт з фруктами

II. При приготуванні страв застосувати : сучасні види теплової обробки, методи міксування, елементи молекулярної кухні, інноваційні підходи в подачі та оздобленні страв. Організувати робоче місце, послідовність технологічних операцій, згідно вимог НАССР.

III. Охарактеризувати концепцію авторської страви, виготовити технологічну картку, розрахувати калорійність та виготовити калькуляційну картку.

Завдання № 26

I. Приготувати та подати страви :

1. Антрекот по-бретонськи з гарніром
2. Авторський десерт .

II. При приготуванні страв застосувати : сучасні види теплової обробки, методи міксування, елементи молекулярної кухні, інноваційні підходи в подачі та оздобленні страв. Організувати робоче місце, послідовність технологічних операцій, згідно вимог НАССР.

III. Охарактеризувати концепцію авторської страви, виготовити технологічну картку, розрахувати калорійність та виготовити калькуляційну картку.

Завдання № 27

I. Приготувати та подати страви :

1. Судак по-польськи
2. Авторський десерт на основі ягідного мусу

II. При приготуванні страв застосувати : сучасні види теплової обробки, методи міксування, елементи молекулярної кухні, інноваційні підходи в подачі та оздобленні страв. Організувати робоче місце, послідовність технологічних операцій, згідно вимог НАССР.

III. Охарактеризувати концепцію авторської страви, виготовити технологічну картку, розрахувати калорійність та виготовити калькуляційну картку.

Завдання № 28

I. Приготувати та подати страви :

1. Французький салат «Нісуаз»
2. Авторська друга страва з риби

II. При приготуванні страв застосувати : сучасні види теплової обробки, методи міксування, елементи молекулярної кухні, інноваційні підходи в подачі та оздобленні страв. Організувати робоче місце, послідовність технологічних операцій, згідно вимог НАССР.

III. Охарактеризувати концепцію авторської страви, виготовити технологічну картку, розрахувати калорійність та виготовити калькуляційну картку.

Завдання № 29

I. Приготувати та подати страви :

1. Салат-коктейль з курки та грибів
2. Авторська друга страва вегетаріанська

II. При приготуванні страв застосувати : сучасні види теплової обробки, методи міксування, елементи молекулярної кухні, інноваційні підходи в подачі та оздобленні страв. Організувати робоче місце, послідовність технологічних операцій, згідно вимог НАССР.

III. Охарактеризувати концепцію авторської страви, виготовити технологічну картку, розрахувати калорійність та виготовити калькуляційну картку.

Завдання № 30

I. Приготувати та подати страви :

1. Авторська холодна закуска з морепродуктів
2. М'ясо делікатесне по-українськи з гарніром та соусом

II. При приготуванні страв застосувати : сучасні види теплової обробки, методи міксування, елементи молекулярної кухні, інноваційні підходи в подачі та оздобленні страв. Організувати робоче місце, послідовність технологічних операцій, згідно вимог НАССР.

III. Охарактеризувати концепцію авторської страви, виготовити технологічну картку, розрахувати калорійність та виготовити калькуляційну картку.

Погоджено
на засіданні
циклової комісії
протокол №
від _____

«Затверджую»
заступник директора з НМР
ЛВПУ ресторанного
сервісу та туризму
Скоробогата М.Т.
_____

Завдання
для здачі кваліфікаційних пробних іспитів

Кваліфікаційний рівень:
«КУХАР-V розряду»

для спеціальності 181 «Харчові технології»
Освітньо–професійний ступінь
«Фаховий молодший бакалавр»
Освітня кваліфікація -
«Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій