Залікові вимоги з навчальної дисципліни
«Основи кулінарної майстерності»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», рівень вищої освіти «бакалавр» (для студентів 2 курсу факультету туризму і факультету післядипломної та заочної освіти)

1. Які основні завдання малюнка?
2. Які види малюнків існують?
3. Які використовуються матеріально-технічні засоби для виконання малюнка?
4. Які існують різновиди пастелі?
5. Що розуміють під назвою «Техніка малюнка»?
6. Які бувають малюнки за технікою виконання?
7. Які застосовуються засоби художнього вираження малюнка?
8. Дайте визначення терміну «Композиція»
9. Які основні закони композиції?
10. Яку роль виконує в композиції контраст?
11. Які основні правила композиції?
12. Які існують засоби композиції?
13. Яку роль в композиції виконує пляма?
14. Які лінії за характером бувають в малюнку?
15. В чому заключається геометричний метод малюнка?
16. Які існують етапи малювання геометричним методом?
17. Яким чином використовують колір як засіб дизайну?
18. Чим займається наука кольорознавство?
19. Яка побудова колірного кола?
20. Які кольори називають складеними?
21. Як діляться кольори в колірному полі? Дайте їх характеристику
22. Як згідно з теорією кольору розрізняють кольори?
23. Які основні характеристики кольору?
24. Що таке колорит?
25. Що розуміють під назвою «змішування кольорів»?
26. Які існують види змішування фарб?
27. Що таке «орнамент» і яке його призначення?
28. Як умовно розділяють орнаменти?
29. З яких засобів складається орнамент?
30. Яка роль в побудові орнаменту належить типізації?
31. Дайте визначення поняттю «симетрія в орнаменті».
32. Що означає принцип стилізації в орнаменті?
33. Як за основним видом розподілу розрізняють орнаменти?
34. Які існують види орнаменту за побудовою?
35. Охарактеризуйте стрічковий вид орнаменту.
36. З чого починають малювання з натури?
37. Що таке натюрморт?
38. Яка роль зорового сприйняття в малюнку?
39. Що таке перспектива. Які її види?
40. Як в перспективі зображують квадрат?

41. Дайте визначення терміну «візування»?
42. Яка послідовність ведення світлотіньового малюнка?
43. Яка послідовність виконання малюнка куба?
44. Яка особливість малювання предметів домашнього вжитку?
45. Що треба знати при малюванні квітів?
46. Яка послідовність виконання малюнка квітки лілії?
47. З чого починають малювання овочів і фруктів?
48. Які геометричні форми лежать в основі конфігурації тулуба птаха?
49. Яка послідовність зображення коня?
50. Яка послідовність малювання тістечок?
51. Які елементи декоративної обробки використовують при оздобленні тортів?
52. Які існують форми тортів?
53. З якого положення починають малювання тортів?
54. На що звертають увагу при малюванні квадратного торта?
55. З чого починають малювання торту круглої форми?
56. Які засоби вираження використовують при композиції тортів?
57. Як масштаб і пропорція впливають на композицію торта?
58. Що розуміють під назвою «декоративність» кондитерських виробів?
59. З яких процесів складається робота над композицією круглого торта?
60. Що враховують при роботі над композицією тістечок?
61. Що розуміють під процесом ліплення?
62. Які використовуються матеріали для ліплення?
63. Які існують різновиди мастики?
64. Які існують види марципану?
65. З чого виготовляють кондитерський клей?
66. Як умовно розділяють кондитерські інструменти?
67. Які існують інструменти для ліплення?
68. Для яких цілей використовують молди?
69. Що собою представляє харчовий барвник «кандурин»?
70. Як використовують стек-кульку?
71. Які основні способи ліпних зображень?
72. Які існують прийоми ліплення?
73. Для яких цілей проводять оздоблення кондитерських виробів?
74. Які види оздоблення використовують для прикрашання тортів?
75. Які інструменти застосовують для оздоблення виробів кремом і глазур'ю?
76. Які інструменти застосовують для оздоблення виробів шоколадом?
77. Які інструменти застосовують для оздоблення виробів карамеллю та ізомальтом?
78. Які існують види кремів?
79. Які інструменти використовують при роботі з кремом?
80. Яка повинна бути консистенція кремів залежно від виробів, що виготовляються з них?
81. Які етапи виготовлення троянди з крему?
82. Які номери насадок використовують для виготовлення листя?
83. Які види глазурі використовують при декоруванні тортів?
84. Як готують королівську глазур?

85. Які шляхи вирішення, якщо королівська глазур ламка й занадто тверда (покриття всього торта глазур'ю)?
86. Яка технологія покриття поверхні торта пластичною глазур'ю?
87. Які існують основні види шоколаду?
88. Дайте визначення процесу «темперування» шоколаду
89. Чому з'являються тріщини на поверхні шоколаду?
90. Які види декорувань виготовляють з шоколаду?
91. Як виготовляють повнооб'ємні фігури?
92. Як зробити шишку з шоколаду?
93. Які існують види шоколадної мастики?
94. Як готують мозаїчне желе?
95. Яке призначення кондитерських гелів?
96. Які існують види кондитерських гелів? Охарактеризуйте гелі
97. Як можна декорувати поверхню торту за допомогою гелевих олівців?
98. Які Ви знаєте види карамельної маси?
99. Як роблять ливну карамель? Які вироби з неї виготовляють?
100. Як роблять атласну карамель? Які вироби з неї виготовляють?
101. Яка технологія видування куль з карамелі?
102. Як готують цукрову «пемзу»?
103. Що таке ізомальт? Яка технологія роботи з ним?
104. Що таке кандір? Як його готують?
105. Що представляє собою штрейзель?
106. Які існують види посипання для торта?
107. Що розуміють під назвою техніка «декупаж»?
108. Що таке кондитерське гофрування?
109. Які етапи технології декорування за допомогою кондитерських щипців?
110. Яка технологія декорування глазур'ю за допомогою трафарету.
111. Для яких цілей використовують штампи?
112. Як роблять тиснення за допомогою інструменту «печворк».
113. За яким принципом працює аерограф?
114. Що таке «айсінг»?
115. Яка технологія приготування білково-рисувальної маси для «мережива»?
116. Як готують борошняну рисувальну масу?
117. Для яких цілей виготовляють макет торта?
118. Яка послідовність етапів виготовлення макету?
119. Який матеріал застосовують для каркасу торта?
120. Які застосовують форми обробки тортів для оформлення макетів?
121. Яка послідовність етапів виготовлення макету за ескізом?
122. Яка техніка конструювання багатоярусних тортів?