

Міністерство освіти і науки України  
ТОРГОВИЙ КОЛЕДЖ  
Запорізького національного університету

**Затверджено**

На засіданні педагогічної ради ТК ЗНУ

Протокол №\_\_\_ від \_\_\_\_\_ 2017 р.

Голова Ради \_\_\_\_\_ О.Л.Олійник

**Затверджено**

Вченою радою ЗНУ

Протокол №\_\_\_ від \_\_\_\_\_ 2017 р.

В.о ректора \_\_\_\_\_ О.Г.Бондар

**ПРОГРАМА**  
**комплексного кваліфікаційного екзамену**

Спеціальність: **5.05170101 Виробництво харчової продукції**

Галузь знань: **0517 Харчова промисловість та переробка  
сільськогосподарської продукції**

Освітньо-кваліфікаційний рівень: **молодший спеціаліст**

Кваліфікація: **технік -технолог з технології харчування**

Запоріжжя, 2017

## **I. Пояснювальна записка**

### **1. Зміст програми**

Екзамен має комплексний характер з навчальних дисциплін, які виносяться на Державну атестацію та формують профіль спеціаліста і рівень його кваліфікації в умовах ринкової економіки.

Метою комплексного кваліфікаційного екзамену зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» є визначення рівня оволодіння студентами теоретичних знань і практичних навиків організації виробництва кулінарної продукції з використанням сучасного обладнання і науково обґрунтованих технологічних процесів, які забезпечують охорону праці; ефективних методів контролю якості сировини і готової продукції; якісного обслуговування споживачів; економічної стратегії діяльності закладів ресторанного господарства у сучасних умовах ринкової економіки, а також визначення відповідності цих знань і навиків вимогам кваліфікаційної характеристики і мобільності їх застосування.

### **2. Структура екзамену**

Комплексний кваліфікаційний екзамен з фаху здійснюється на підставі оцінки рівня професійних знань, умінь та навичок випускників, передбачених Стандартом вищої освіти у відповідності до вимог Освітньо-кваліфікаційної характеристики.

Комплексний кваліфікаційний екзамен складається з двох частин. Перша частина, це тестова перевірка теоретичних знань. Друга - рішення практичного ситуаційного завдання.

Форма екзамену: усна.

### **3. Вимоги до відповіді студента**

Студент має виявити знання з фундаментальних професійно-орієнтованих дисциплін.

Зокрема, з дисципліни «Організації виробництва в закладах ресторанного господарства» студент повинен *знати*:

-особливості виробничо-торгівельної діяльності закладів ресторанного господарства; сучасні вимоги до продовольчого та матеріально-технічного постачання; послідовність планування; структуру виробництва та вимоги до виробничих приміщень.

З дисципліни «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства» студент повинен *знати*:

-форми і методи обслуговування споживачів, та склад торгівельних приміщень; сутність науково-технічного прогресу, основні його напрями у сфері ресторанного господарства; основні задачі та напрями наукової організації праці в закладах ресторанного господарства.

З дисципліни «Технологія виробництва кулінарної продукції » студент повинен *знати*:

-раціональні способи ведення технологічного процесу механічної та теплової обробки сировини, приготування страв і кулінарних виробів для різних видів харчування в умовах ринкових відносин; зміни основних поживних речовин, які відбуваються під час кулінарної обробки харчових продуктів та їх вплив на якість готової продукції, її харчову цінність та рівень засвоювання організмом людини; якісну характеристику страв, умови і термін реалізації згідно з нормативно-технічною та технологічною документацією; методику розрахунку потреби в сировині та напівфабрикатах згідно виробничої програми підприємства.

З дисципліни «Товарознавства харчових продуктів» студент повинен *знати*: фактори, що формують якість продовольчих товарів; класифікацію та асортимент, харчові властивості, вимоги до якості та дефекти, умови і термін зберігання продовольчих товарів, їх використання у харчуванні.

З дисципліни «Устаткування закладів ресторанного господарства» студент повинен *знати*:

-загальні відомості про деталі машин та стандартизацію; класифікацію і влаштування універсальних кухонних машин, комплектацію змінними

механізмами, ефективність їх застосування; нові типи та сучасні види обладнання.

З дисципліни «Основи охорони праці» студент повинен *знати* :

-основи законодавства України з охорони праці, питання гігієни праці, техніки безпеки, пожежної безпеки на підприємстві.

З дисципліни «Економіка підприємств різних типів» студент повинен *знати*:

-організаційно-економічні особливості функціонування в різних підприємствах; методи та методику планування виробничої програми та реалізації продукції; методику аналізу показників діяльності підприємства; планування обсягу та надходження товарів; зміст плану з праці; сутність оцінки фінансово-економічного стану підприємства; економічну ефективність господарської діяльності підприємства.

Студент повинен *вміти*:

-підбирати за Нормами оснащення необхідне обладнання згідно типу та потужності підприємства, тару та обладнання для зберігання продуктів; визначати площу приміщень; складати план-меню, технологічні картки; визначати кількість робочих місць в підприємстві, яке проектується, чисельність робітників; складати графік завантаження залу, графік реалізації страв, графік виходу на роботу; аналізувати витрати робочого часу; підбирати посуд згідно його призначення; сервірувати стіл до сніданку, обіду, вечері; складати меню з урахуванням контингенту; підбирати форми обслуговування для різних контингентів споживачів;

-враховуючи фізіологічні норми харчування забезпечувати виготовлення напівфабрикатів і кулінарних виробів для різних видів харчування, використовуючи раціональні способи ведення технологічного процесу; виходячи з виробничої програми підприємства, розраховувати потреби в сировині та напівфабрикатах; розробляти та впроваджувати у виробництво фірмові страви; користуватися нормативно-технічною та технологічною документацією; забезпечувати випуск продукції належної якості;

-приймати продукти за якістю; визначати ґатунок і можливі дефекти;  
розміщувати продукти на зберігання згідно вимог і правил їх зберігання;

-раціонально і правильно експлуатувати різні види обладнання, виявляти  
можливі неполадки при експлуатації;

-правильно експлуатувати обладнання, своєчасно визначати недоліки і  
запобігати виникненню аварійних ситуацій і виробничого травматизму,  
складати інструкції з техніки безпеки під час експлуатації обладнання і  
проводити інструктаж з охорони праці;

-здійснювати аналіз та планування виробничої програми та реалізації  
продукції, показників використання трудових ресурсів, фонду оплати праці,  
доходів, витрат та прибутку підприємства.

## II. Критерії оцінювання

### Тестова перевірка знань

Розподіл питань за дисциплінами здійснюється у відповідності до кількості годин за навчальним планом.

№ з/п	Назва навчальної дисципліни	Кількість годин	%	Кількість тестів
1.	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	186	16	16
2.	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	216	18	18
3.	Технологія виробництва кулінарної продукції	351	30	30
4.	Товарознавство харчових продуктів.	81	7	7
5.	Устаткування закладів ресторанного господарства	162	13	13
6.	Основи охорони праці	54	5	5
7.	Економіка підприємств різних типів	135	11	11
	Разом	1188	100	100

Для перевірки теоретичних знань студентів складено три варіанти тестів по 100 завдань.

Студенти мають можливість вибору одного з трьох варіантів тестових завдань. На виконання одного тестового завдання студентам відводиться від 30 до 60 секунд, в залежності від рівня складності. Загальний термін виконання тестових завдань - 60 хвилин.

### Критерії оцінювання тестової перевірки знань

За шкалою ECTS	За шкалою коледжу	За національною шкалою
		Екзамен
A	90 – 100 (відмінно)	5 (відмінно)
B	85 – 89 (дуже добре)	4 (добре)
C	75 – 84 (добре)	
D	70 – 74 (задовільно)	3 (задовільно)
E	60 – 69 (достатньо)	
FX	35 – 59 (незадовільно з можливістю повторного складання)	2 (незадовільно)

F	1 – 34 (незадовільно – з обов`язковим повторним курсом)	
---	--	--

## **Практичне ситуаційне завдання**

Пакет практичних ситуаційних завдань має 30 білетів, в яких студентам пропонується для вирішення проблемна ситуація. Студенти мають можливість вибору одного з 30 білетів. Ситуаційні завдання мають вихідні дані, конкретні умови і проблемність. Вирішення практичного ситуаційного завдання спрямоване на виявлення умінь і навичок студентів застосовувати набуті знання за період навчання у коледжі з профілюючих навчальних дисциплін, які виносяться на Державну атестацію.

У процесі виконання практичного ситуаційного завдання студентам дозволяється користуватися необхідною нормативно-технічною документацією, наглядними посібниками, натуральними зразками посуду, приборів, столової білизни, що передбачено формою проведення комплексного кваліфікаційного екзамену.

Відповіді студентів мають носити комплексний характер і забезпечувати інтегроване застосування знань з навчальних дисциплін, які винесені на екзамен та умінь здобутих під час виробничої практики.

Виконання практичного ситуаційного завдання студентом оцінюється за чотирьохбальною системою.

Загальна оцінка комплексного кваліфікаційного екзамену виставляється на підставі оцінок тестової перевірки знань, яка становить 40% та рішення практичного ситуаційного завдання – 60%, згідно їх значимості.

Під час підготовки до комплексного кваліфікаційного екзамену студентам рекомендується користуватись літературою, список якої наведено у кінці даної програми.



**Оцінку «відмінно»** - студент отримує, якщо він засвоїв програмний навчальний матеріал у повному обсязі; вміє послідовно і вичерпано висловлювати свої думки стосовно раціональних способів ведення технологічного процесу виробництва продукції харчування; грамотно і логічно обґрунтовувати свої відповіді; виявляє вміння самостійної роботи з нормативно-технічною документацією; вміння пов'язувати свої теоретичні знання з практикою; вміння самостійно вирішувати виробничі ситуації.

**Оцінку «добре»** - студент отримує, якщо він засвоїв програмний навчальний матеріал у повному обсязі; вміє висловлювати свої думки, але не зовсім послідовно; допускає не суттєві неточності у відповідях стосовно ведення технологічного процесу приготування продукції харчування; виявляє вміння самостійної роботи з нормативно-технічною документацією, але іноді вимагає додаткових запитань; пов'язує свої теоретичні знання з практикою; допускає незначні помилки в розрахунках, в рішенні виробничих ситуацій.

**Оцінку «задовільно»** – студент отримує, якщо він засвоїв програмний навчальний матеріал але не в повному обсязі; висловлює свої думки не послідовно і не вичерпано; допускає суттєві неточності у відповідях, стосовно ведення технологічного процесу приготування продукції харчування; виявляє вміння самостійної роботи з нормативно-технологічною документацією, але потребує допомоги викладача; пов'язує свої теоретичні знання з практикою, але з ускладненнями; допускає помилки в розрахунках сировини і рішеннях виробничих ситуацій.

**Оцінку «незадовільно»** - студент отримує, якщо він засвоїв більшу частину програмного навчального матеріалу; допускає суттєві помилки у відповідях, стосовно ведення технологічного процесу приготування продукції харчування; не виявляє вмінь самостійної роботи з нормативно - технічною документацією; не вміє пов'язувати теорію з практикою; не вміє робити розрахунки сировини і вирішувати виробничі ситуації.

### III. Структура програми

#### **Розділ 1. ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Тема 1. Вступ. Значення ресторанного господарства. Особливості виробничо-торгівельної діяльності закладів ресторанного господарства. Характеристика типів.

Тема 2. Організація постачання складського та тарного господарства закладів ресторанного господарства.

Тема 3. Оперативне планування виробництва закладів ресторанного господарства. Характеристика технологічної документації.

Тема 4. Умови раціональної організації виробництва. Структура виробництва. Організація роботи заготівельних цехів закладів ресторанного господарства. Організація роботи доготівельних цехів закладів ресторанного господарства. Організація роботи кондитерського, борошняного цехів та допоміжних приміщень виробництва закладів ресторанного господарства.

Тема 5. Організація складського та тарного господарства закладів ресторанного господарства. Функції складського господарства, склад приміщень, вимоги до них. Порядок приймання продуктів. Способи і термін, режим зберігання різних продуктів. Порядок видачі продуктів. Організація тарного господарства. Організація товарообігу.

Тема 5. Організація бракеражу готової продукції та організація роботи роздавальних.

Тема 6. Організація експлуатації матеріально-технічної бази закладів ресторанного господарства

Тема 7. Науково – технічний прогрес у ресторанного господарстві.

Тема 8. Наукова організація та нормування праці у ресторанному господарстві.

Тема 9. Основа проектування закладів ресторанного господарства. Основні принципи, напрями і задачі проектування закладів ресторанного

господарства. Проектно-кошторисна документація. Основи технологічних розрахунків. Планувальні рішення закладів ресторанного господарства. Архітектурно-будівельні вимоги до проектування закладів ресторанного господарства.

## **Розділ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Тема 1. Вступ. Основні задачі удосконалення обслуговування. Методи і форми обслуговування споживачів.

Тема 2. Приміщення для обслуговування споживачів, їх характеристика, обладнання і оснащення предметами сервіровки.

Тема 3. Підготовка приміщень до обслуговування. Сервіровка столів до сніданку, обіду, вечері. Меню, їх призначення, карта вин.

Тема 4. Організація обслуговування споживачів в ресторані. Правила подавання страв і напоїв.

Тема 5. Обслуговування прийомів і банкетів. Спеціальні форми обслуговування.

Тема 6. Організація кейтерингового обслуговування в закладах ресторанного господарства .

Тема 7. Організація обслуговування споживачів за місцем роботи і навчання.

Тема 8. Організація обслуговування іноземних туристів.

Тема 9. Споживацький попит і реклама в закладах ресторанного господарства.

## **Розділ 3. ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ**

Тема 1. Вступ. Характеристика технологічного процесу виробництва продукції харчування. Поняття про сировину, напівфабрикати, готову продукцію, відходи.

Тема 2. Прийоми кулінарної обробки харчових продуктів. Поняття про механічну і теплову обробку харчових продуктів. Характеристика прийомів кулінарної обробки харчових продуктів.

Тема 3. Процеси, які відбуваються при кулінарній обробці харчових продуктів. Вплив реакції середовища на зміни білків, жирів, вуглеводів, барвників.

Тема 4. Супи. Значення супів у харчуванні. Класифікація і асортимент супів. Технологічний процес варіння бульйонів різних видів. Особливості приготування і подавання супів прозорих, заправних, протертих, молочних, холодних, солодких. Вимоги до якості та реалізації.

Тема 5. Соуси. Значення у харчуванні. Класифікація і асортимент соусів. Технологічний процес приготування соусів із загусниками та без них. Вимоги до якості та реалізації.

Тема 6. Гарячі страви і гарніри з овочів і грибів. Значення у харчуванні. Класифікація і асортимент. Технологічний процес приготування і подавання страв і гарнірів із відварених, смажених, тушкованих і запених овочів і грибів. Вимоги до якості та реалізації.

Тема 7. Гарячі страви і гарніри з круп, бобових і макаронних виробів. Значення у харчуванні. Класифікація і асортимент. Технологічний процес приготування і подавання відварних, смажених, тушкованих і запечених страв і гарнірів з круп, бобових і макаронних виробів. Вимоги до якості та реалізації.

Тема 8. Гарячі страви з риби і нерибних морепродуктів. Значення у харчуванні. Класифікація і асортимент. Технологічний процес приготування і подавання гарячих страв з відварної, припущеної, смаженої, тушкованої і запеченої риби і нерибних морепродуктів. Вимоги до якості та реалізації.

Тема 9. Гарячі страви з м`яса і м`ясопродуктів. Значення у харчуванні. Класифікація і асортимент. Технологічний процес приготування і подавання гарячих страв з відварного, смаженого, тушкованого і запеченого м`яса і м`ясопродуктів. Вимоги до якості та реалізації.

Тема 10. Гарячі страви з сільськогосподарської птиці та пернатої дичини. Значення у харчуванні, класифікація і асортимент. Технологічний процес приготування і подавання відварних, припущених, смажених, тушкованих, запечених страв з птиці і дичини. Вимоги до якості та реалізації.

Тема 11. Страви з яєць і кисломолочного сиру. Значення у харчуванні, класифікація і асортимент. Особливості приготування і подавання відварних, смажених, запечених страв з яєць і кисломолочного сиру. Вимоги до якості та реалізації.

Тема 12. Холодні страви і закуски. Значення у харчуванні. Класифікація і асортимент. Сучасні вимоги до оформлення. Технологічний процес приготування і подавання. Вимоги до якості, умови і термін реалізації.

Тема 13. Солодкі страви. Значення у харчуванні, класифікація і асортимент. Особливості приготування і подавання гарячих і холодних солодких страв. Вимоги до якості, умови і термін реалізації.

Тема 14. Гарячі і прохолодні безалкогольні напої. Значення у харчуванні, класифікація і асортимент. Особливості приготування і подавання гарячих та прохолодних безалкогольних напоїв. Вимоги до якості умови і термін реалізації.

Тема 15. Борошняні страви і кулінарні вироби. Значення у харчуванні, класифікація і асортимент. Технологічний процес приготування борошняних страв з прісного тіста різної консистенції. Технологічний процес приготування тіста різними способами, страв та кулінарних виробів з нього. Вимоги до якості, умови та термін реалізації.

Тема 16. Технологія приготування страв і кулінарних виробів для дієтичного і лікувально-профілактичного харчування. Значення і задачі дієтичного і лікувально-профілактичного харчування. Характеристика дієт, спеціальні кулінарні прийоми, які використовуються у лікувальному харчуванні. Особливості приготування і подавання страв у відповідності з вимогами дієт.

Тема 17. Технологія приготування страв для школярів і учнів ПТУ. Особливості харчування дітей шкільного віку. Асортимент страв шкільних

буфетів. Використання молока і молочних продуктів, вітамінізація їжі. Особливості харчування учнів ПТУ. Раціон харчування в залежності від характеру роботи учнів ПТУ.

#### **Розділ 4. ТОВАРОЗНАВСТВО ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**

Тема 1. Овочі, плоди, гриби. Класифікація плодів (овочів). Хімічний склад, харчова цінність яблук (картоплі). Основні помологічні (господарсько-ботанічні) сорти, вимоги до якості.

Тема 2. Риба та рибні продукти. Солена риба. Сутність і способи посолу. Характеристика солоних оселедців за районами вилову, способу розробки, вміст солі і якості.

Тема 3. Молоко та молочні товари. Молочні та дієтичні кисломолочні напої. Види, виробництво, вимоги до якості. Масло вершкове. Хімічний склад і харчова цінність, асортимент, вимоги до якості.

Тема 4. Продукти переробки зерна. Печений хліб. Сировина, виробництво, асортимент, вимоги до якості. Крупи та макаронні вироби. Харчова цінність, типи, підтипи, види, сорти. Вимоги до якості.

Тема 5. Смакові товари. Чай. кава. Харчова цінність. Види. Порівняльна характеристика різних видів чаїв. Кухонна сіль. Смакове та фізіологічне значення. Види за способами добування та характером обробки, зберігання.

Тема 6. М`ясо та м`ясні вироби. Харчова цінність, хімічний склад. Тканини м`яса яловичини, свинини, м`яса птиці та кроликів.

#### **Розділ 5. УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Тема 1. Універсальні приводи. Призначення, типи, влаштування. Практичне використання у цехах підприємств харчування.

Тема 2. Машини для обробки овочів. Призначення, типи, влаштування. Практичне використання у цехах підприємств харчування.

Тема 3. Машина для обробки м'яса та риби. Призначення, типи, влаштування. Практичне використання.

Тема 4. Машина для обробки борошна, тіста і кремів. Призначення, типи, влаштування. Практичне використання.

Тема 5. Правила техніки безпеки при експлуатації механічного обладнання. Надання першої допомоги при травмах.

Тема 6. Ваговимірювальне обладнання і контрольно-касові машини. Типи, влаштування. Правила роботи на них. Практичне застосування.

Тема 7. Теплове обладнання. Класифікація, вимоги до нього. Практичне використання у цехах підприємств харчування.

Тема 8. Торговельне холодильне обладнання. Призначення, типи, влаштування. Практичне використання. Правила техніки безпеки при експлуатації.

## **Розділ 6. ОСНОВИ ОХОРОНИ ПРАЦІ**

Тема 1. Вступ. Охорона праці як суспільно-економічний чинник і галузь науки.

Тема 2. Законодавство України про охорону праці, державний нагляд і громадський контроль за виконанням законодавства з охорони праці.

Тема 3. Управління охороною праці на підприємстві та організація охорони праці на виробництві.

Тема 4. Розслідування та облік нещасних випадків на виробництві.

Тема 5. Санітарно-гігієнічні умови праці на підприємстві: класифікація, нормування та оцінка.

Тема 6. Виробничі шкідливості в закладах ресторанного господарства та методи захисту людини від їх негативного впливу.

Тема 7. Виробничі освітлення та технічна естетика.

## **Розділ 7. ЕКОНОМІКА ПІДПРИЄМСТВ РІЗНИХ ТИПІВ**

Тема 1. Основи ринкової економіки. Поняття і складові елементу ринку, ціна, попит, пропозиція. Ринок кулінарної продукції.

Тема 2. Економічна стратегія діяльності закладів ресторанного господарства. Види закладів ресторанного господарства в залежності від власності і економічні особливості їх діяльності. Додаткові послуги. Прибуток, як цільова функція діяльності підприємства. Принципи і методи планування діяльності закладів ресторанного господарства. Економічний аналіз.

Тема 3. Обіг закладів ресторанного господарства. Товарообіг, його склад і значення. Аналіз і планування товарообігу. Аналіз і планування товарних запасів та сировини. Нормування товарних запасів.

Тема 4. Ціноутворення в умовах ринкових відносин. Порядок і особливості ціноутворення в закладах ресторанного господарства в умовах ринку. Стратегія ціноутворення.

Тема 5. Праця та її оплата. Особливості праці робітників закладів ресторанного господарства. План по праці, його показники. Оплата праці робітників закладів ресторанного господарства.

Тема 6. Фінанси закладів ресторанного господарства. Аналіз прибутків. Аналіз витрат закладів. Прибуток закладів. Аналіз прибутку. Система оподаткування. Поняття майна закладів ресторанного господарства. Поняття інвестиційної діяльності. Сутність і види господарського ризику.



#### IV. Список рекомендованої літератури.

1. Закон України «Про підприємство», 1991.
2. Закон України «Про власність», 1991.
3. Закон України «Про оплату праці», 1995.
4. Закон України «Про захист прав споживачів», 1991.
5. Закон України «Про ціни і ціноутворення», 1990.
6. Закон України «Про акцизний збір», 1997.
7. Закон України «Про податок на додану вартість», 1997.
8. Закон України «Про збір на обов'язкове пенсійне страхування», 1997.
9. Закон України «Про збір на обов'язкове соціальне страхування», 1997.
10. Закон України «Про формування фонду для здійснення мір по ліквідації Чорнобильської катастрофи та соціального захисту населення», 1997.
11. Кодекс законів про працю України з постатейними матеріалами / За ред. Вакуленко В.М., Товстенко О.П. – К., 1998
12. Законодавство України про охорону праці. – В 3-х т. – К., 1995
13. Закон України «Про загальнообов'язкове державне соціальне страхування від нещасного випадку на виробництві та професійного захворювання, які спричинили втрату працездатності» // Відомості Верховної Ради України, - К., 1997
14. Гігієнічна класифікація охорони праці за показниками шкідливості та небезпечності факторів виробничого середовища, важкості та напруженості трудового процесу. МОЗ України. – К., 1998. – 34с.
15. Гігієнічна класифікація праці: Гігієнічні нормативи. – К., 2001
16. Державний реєстр міжгалузевих і галузевих нормативних актів про охорону праці. – К.: Основа, 1998
17. Типове положення про навчання, інструктаж і перевірку знань працівників з питань охорони праці. Законодавство України про охорону праці. Збірка нормативних документів, 1 том, К., 1995
18. Бойчик І.М. Економіка підприємства. – Львів: Сполом, 2000.

19. Ефимова О.П. Экономика общественного питания. – М.: Новое знание, 2000.
20. Мазаракі А.А. і інш. Економіка торговельного підприємства. - К.: Крещатик, 2000.
21. Марцин В.С. Економіка підприємства. - К.: Знання, 2006.
22. Покропивний С.Ф. Економіка підприємства. - К.:КНЕУ, 2001.
23. Яковлев Ю.П. Економіка торгівлі. - К.: Центр наукової літератури, 2006.
24. Архипов В.В., Русавська В.А. Організація ресторанного господарства - К.: Центр учбової літератури, 2012 .
25. Архипов В.В. Організація ресторанного господарства. Навчальний посібник – К: Центр учбової літератури, 2007.
26. Архипов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства. Навчальний посібник 2-е вид .- К: Центр учбової літератури, 2012.
27. Карпенко В.Д. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування. – К.: Укоопосвіта, 2003.
28. Сало Я.М. Організація обслуговування на підприємствах харчування. Львів: Афіша, 2005.
29. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания- Издание-2 – Ростов на Дону: Изд. «Феникс», 2003.
30. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров. Серия « Учебники и учебные пособия - Ростов на Дону: Изд. «Феникс», 2002.
31. Сітлична М.Л. Особливості ресторанного сервісу. Навчальний посібник – практикум – Житомир: «Полісся», 2009.
32. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства. Підручник : (для вищ.навч.закл.) За ред.. П`ятницької Н.О. – 2-е вид. перероб. та допов. – К: Центр учбової літератури, 2011.
33. Пластун А.М., Ткач В.В. Технологія приготування їжі : Практикум –Київ: «Центр навчальної літератури», 2004.
34. Технологія борошняних, кондитерських і хлібобулочних виробів: Навчальний посібник ( за ред.. Р.М. Лисюк) – Суми: Університетська книга, 2012.

35. Шмиль Г.І Технологія приготування їжі: Навчальний посібник – К: «Кондор» , 2003.
36. Гончарова В.Н., Голощапова Е.Я. Товароведение пищевых продуктов. – М.: Экономика, 2000.
37. Дубіна А.А. та ін. Товарознавство смакових товарів: Навчальний посібник ( ТОВ « Видавничий дім «Професіонал» - Київ,2004.
38. Задорожний І.М., Гаврилишин В.В. Товарознавство продовольчих товарів. Зерно борошняні товари: Підручник –Львів: «Компакт Л.В.», 2004.
39. Гандзюк М.П. та ін. Основи охорони праці. Навчальний посібник –К: Каравела, 2004.
40. Діючі Державні стандарти, ОСТи, РСТ, ТУ на харчові та смакові товари.
41. Лазарев Е.Н.,Боровикова Л.А. Товароведение пищевых продуктов. – М.: Экономика, 2000.
42. Архипов И.А., Клишин В.Ф. Торговое оборудование. – М.: Экономика, 2000.
43. Дейниченко Г.В. Оборудование предприятий питания: часть 1,2,3 - Х: Мир техники и технологий, 2003.
44. Житецький В.С., Джиги рей В.С., Мельников О.В. Основи охорони праці. – Вид. 2-е, 4-е, доп. – Львів: Афіша, 2000
45. Керб Л.П. Основи охорони праці: Навчальний посібник, - К.: КНЕУ, 2003.- 215с.