


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Торговий коледж

Запорізького національного університету

Затверджено

Заст. директора з НВР

 Л.Г. Шелест

«01» 09 2017р.

Методичні рекомендації

щодо організації та проведення комплексного кваліфікаційного екзамену
за фахом з дисциплін циклу професійної підготовки студентів
спеціальність 181 «Харчові технології»
галузь знань 18 «Виробництво та технології»

Укладачі:

Антіпова Л.О.

Заборська Н.В.

Іванова А.І.

Єфіменко Т.М.

Розглянуто на засіданні циклової комісії
«Технології та організації харчування і сервісу»

Протокол № 1 від «31» 09 2017р.

Голова ЦК  Л.О.Антіпова

Запоріжжя

2017

Методичні вказівки щодо організації та проведення комплексного кваліфікаційного екзамену за фахом з дисциплін циклу професійної підготовки студентів спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології». Укл.: Антіпова Л.О., Заборська Н.В., Іванова А.І., Єфименко Т.М. – Запоріжжя: ТК ЗНУ, 2017. – 48 с.

Укладачі: Антіпова Л.О.

Заборська Н.В.

Іванова А.І.

Єфименко Т.М.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	4
ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕННЯ КОМПЛЕКСНОГО КВАЛІФІКАЦІЙНОГО ЕКЗАМЕНУ.....	5
ПРАВИЛА ПРОВЕДЕННЯ КОМПЛЕКСНОГО КВАЛІФІКАЦІЙНОГО ЕКЗАМЕНУ.....	7
ПРОГРАМА КВАЛІФІКАЦІЙНОГО КОМПЛЕКСНОГО ЕКЗАМЕНУ.....	8
ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ ДЛЯ ПІДГОТОВКИ ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОГО КОМПЛЕКСНОГО ЕКЗАМЕНУ.....	15
ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ КВАЛІФІКАЦІЙНОГО КОМПЛЕКСНОГО ЕКЗАМЕНУ.....	26
СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА НАОЧНИХ ПОСІБНИКІВ	11

ВСТУП

Державна атестація студента спеціальності «Харчові технології» здійснюється після завершення ним навчання у Торговому коледжі ЗНУ за освітньо-кваліфікаційним рівнем – молодший спеціаліст.

Молодший спеціаліст - освітньо-кваліфікаційний рівень вищої освіти особи, яка на основі повної загальної середньої освіти та базової загальної середньої освіти здобула неповну вищу освіту, спеціальні знання та уміння достатні для здійснення виробничих функцій певного рівня професійної діяльності, що передбачені для первинних посад у ресторанному бізнесі.

Проводиться державна атестація студента з метою визначення фактичної відповідності рівня освітньої (кваліфікаційної) підготовки вимогам освітньої (кваліфікаційної) характеристики.

До складання комплексного кваліфікаційного екзамену, що проводиться на відкритому засіданні державної комісії допускаються студенти, які виконали всі вимоги навчального плану.

Комплексний кваліфікаційний екзамен проводиться як комплексна перевірка знань студентів з **таких навчальних дисциплін:**

1. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства
2. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства
3. Технологія виробництва кулінарної продукції
4. Устаткування закладів ресторанного господарства
5. Товарознавство харчових продуктів
6. Охорона праці в галузі
7. Економіка підприємств різних типів

Методичні рекомендації розроблені відповідно до вимог галузевих стандартів вищої освіти з підготовки фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня молодший спеціаліст галузі «Виробництво та технології» і мають на меті надання допомоги студентам під час підготовки до комплексного кваліфікаційного екзамену.

ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕННЯ КОМПЛЕКСНОГО КВАЛІФІКАЦІЙНОГО ЕКЗАМЕНУ

Комплексний кваліфікаційний екзамен освітньо-кваліфікаційного рівня молодший спеціаліст складається з двох етапів. Перший етап включає тестову перевірку знань, другий передбачає вирішення комплексного ситуаційного завдання з зазначених у вступі дисциплін.

Перед початком тестування викладач пояснює порядок здійснення відповідей за комп'ютером.

На першому етапі здійснюють комп'ютерне тестування протягом 60 хвилин. Студентам пропонується три варіанти тестування. Студенти обирають варіант за номером зазначеним на картці, в комп'ютерній програмі обирають групу, прізвище, ініціали, номер варіанту, дату тестування. Надалі студенти працюють над вирішенням тестів, проставляючи номер обраної відповіді на кожне з тестових завдань до відповідної клітини за номером запитання.

Тестові завдання складаються з двох компонентів:

- а) запитальної (змістовної) частини;
- б) трьох відповідей (тільки одна з яких є правильною)

За 15 хвилин до закінчення етапу тестування екзаменатор робить відповідне повідомлення про наближення закінчення часу для відповідей. По закінченню надання відповідей студент повідомляє комісію про отриману оцінку, що виставив комп'ютер. Оцінка фіксується членами комісії у відомості.

Загальну відомість з оцінками комісії надає фахівець комп'ютерного класу, який супроводжує тестування.

Після цього комісія переходить в аудиторію, підготовлену для вирішення комплексних ситуаційних завдань.

Студенти за визначеним списком обирають варіант завдання – екзаменаційний білет.

Одночасно не більше п'яти студентів готуються для відповіді протягом 45 хвилин. В цей час мають право використовувати законодавчу, нормативно – технічну документацію, наочні посібники, натуральні зразки столового посуду, наборів,

столові білизни для вирішення ситуаційного завдання.

Студенти ведуть записи, розрахунки на аркушах зі штампом навчальної частини закладу.

По закінченню підготовчого періоду, студенти надають свої відповіді у вирішенні ситуації, роблять висновки, надають відповідні пропозиції.

Коли перший студент готовий до відповіді, секретар запрошує наступного за списком. Студент обирає білет і готується до відповіді.

Члени комісія уважно слухають студентів, а в кінці відповіді задають уточнюючі та додаткові питання.

По закінченні здачі екзаменаційних завдань студентами, державна комісія на закритому засіданні, відкритим голосуванням, приймає рішення про оцінювання знань виявлених студентами при складанні комплексного кваліфікаційного екзамену з урахуванням двох етапів: тестування та вирішення ситуацій.

Результати складання комплексного кваліфікаційного екзамену визначають оцінками «відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно» і оголошують у день його проведення після оформлення протоколу засідання державної комісії.

Протокол веде секретар, який присутній на всіх етапах комплексного кваліфікаційного екзамену.

Студент, який успішно склав екзамен, рішенням державної комісії здобуває право отримання диплому молодшого спеціаліста.

У разі якщо студент не пройшов державну атестацію відраховується з навчального закладу з наданням відповідної довідки.

ПРАВИЛА ПРОВЕДЕННЯ КОМПЛЕКСНОГО КВАЛІФІКАЦІЙНОГО ЕКЗАМЕНУ

1. Реєстрація учасників комплексного кваліфікаційного екзамену починається за 30 хвилин до його початку, запізнення є неприпустимими.

2. Студенти до початку комплексного кваліфікаційного екзамену мають надати секретарю Комісії залікову книжку.

3. Під час екзамену забороняється:

- використовувати будь-яку літературу, записи, мобільні телефони;
- підказувати, говорити, надавати консультації студентами один одному;
- консультуватися з членами державної екзаменаційної комісії;
- виходити з аудиторії з будь-якими робочими аркушами.

У разі недотримання перелічених вище вимог студент буде видалений з аудиторії без попередження та права продовження складання екзамену.

Неприпустимим є продовження роботи над завданням після оголошення про її закінчення.

ПРОГРАМА КОМПЛЕКСНОГО КВАЛІФІКАЦІЙНОГО ЕКЗАМЕНУ

Програма комплексного кваліфікаційного екзамену складена згідно з галузевим стандартом вищої освіти «Освітньо-професійна програма підготовки молодшого спеціаліста» галузь знань «Виробництво та технології».

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 6. Організація бракеражу готової продукції та організація роботи роздавальних.

Тема 7. Організація експлуатації матеріально-технічної бази закладів ресторанного господарства

Тема 8. Науково – технічний прогрес у ресторанного господарстві.

Тема 9. Наукова організація та нормування праці у ресторанному господарстві.

Тема 10. 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 запечених 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 відварених, 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, тушованої 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, тушованого 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 відварених, 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 відварених, 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. Машини для обробки м`яса та риби. Призначення, типи, влаштування. Практичне використання.

Тема 4. Машини 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. ОХОРОНА ПРАЦІ В ГАЛУЗІ

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.

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.

КВАЛІФІКАЦІЙНОГО ЕКЗАМЕНУ

Перелік питань з дисципліни *«Організація виробництва в закладах ресторанного господарства»*:

1. Соціально-економічне значення ресторанного господарства. Сучасний стан і задачі розвитку галузі в сучасних умовах.
2. Особливості виробничо-торгівельної діяльності ресторанного господарства, їх вплив на планування роботи виробництва.
3. Класифікація закладів ресторанного господарства. Характеристика заготівельних підприємств.
4. Ресторани, їх види, характеристика за класами. Основні принципи розміщення закладів ресторанного господарства.
5. Їдальні, їх види, характеристика торгово-виробничої діяльності. Порівняння їх з закусочними.
6. Вузькоспеціалізовані заклади ресторанного господарства, їх розміщення, особливості асортименту продукції. Економічна ефективність торгово-виробничої діяльності.
7. Вимоги до постачання. Джерела продуктового постачання, постачальники, критерії їх оцінки.
Взаємовідносини постачальників з закладами ресторанного господарства.
8. Способи доставки продуктів у заклади ресторанного господарства. Вимоги до транспорту.
9. Організація прийомки товарів, її оформлення, актування прийомки товарів при порушенні умов поставки.
10. Джерела постачання предметів матеріально-технічного оснащення. Визначення потреби у предметах матеріально-технічного оснащення закладів ресторанного господарства.
11. Характеристика складської групи приміщень закладів ресторанного господарства. Види складських приміщень, їх призначення вимоги до них. Обладнання та інвентар складських приміщень.
12. Основні правила розміщення, термін та режим зберігання різних продуктів, способи складування.

- 13.Втрати при зберіганні різних видів продуктів ,заходи по їх зниженню. Організація відпуску продуктів на виробництво,філіали.
- 14.Види тари, її призначення. Порядок приймання, відкриття, зберігання та повернення тари. Заходи по скороченню витрат по тарі.
- 15.Зміст та значення оперативного планування роботи виробництва.План-меню,планове меню, порядок складання.Фактори, які ураховують при складанні плану-меню.
- 16.Види меню, характеристика різних видів меню. Оформлення меню,порядок запису страв. Карта вино-горілочаних виробів,порядок її оформлення.
- 17.Види збірників рецептур страв,їх призначення.Зміст збірників.Кондиції сировини, що передбачені в рецептурах, порядок використання сировини інших кондицій.
- 18.Технологічні інструкції та технічні умови на кулінарні вироби та напівфабрикати,їх характеристика, зміст.
- 19.Поняття про організацію виробництва. Основні задачі принципи та умови раціональної організації виробництва.Структура виробництва, ділення виробництва на цехи, робочі місця.
- 20.Загальні вимоги до виробничих приміщень та організації робочих місць з урахуванням раціональної організації праці.
- 21.Організація обробки овочів у крупних заготівельних підприємствах та у підприємствах працюючих на сировині. Організація праці в цехах.
- 22.Організація технологічного процесу по обробці м`яса і виготовленню напівфабрикатів у підприємствах різної потужності. Склад бригади та організація праці в цеху.
- 23.Організація технологічного процесу по обробці риби та виготовленню напівфабрикатів у крупних заготівельних підприємствах.
- 24.Організація технологічного процесу по обробці птиці та виготовленню напівфабрикатів у підприємствах різної потужності.
- 25.Особливості організації роботи м`ясо-рибного цеху. Організація робочих місць,інвентар цеху.
- 26.Призначення гарячого цеху,взаємозв`язок з іншими цехами. Організація робочих

- місць в цеху. Склад бригади кухарів гарячого цеху, організація праці.
27. Організація цеху доробки напівфабрикатів та обробки зелені. Обладнання, інвентар цеху.
28. Призначення холодного цеху, особливості холодного цеху, організація робочих місць. Склад бригади гарячого цеху.
29. Організація роботи кондитерського цеху. Склад приміщень, розміщення обладнання. Організація робочих місць.
30. Організація оперативного контролю за якістю страв.
31. Типи роздавальних, організація робочих місць роздавальників.
32. Організація роботи мийної кухонного посуду, хліборізки, експедиції.
33. Сутність науково-технічного прогресу. Напрями науково-технічного прогресу в ресторанному господарстві.
34. Поняття матеріально-технічної бази закладів ресторанного господарства. Заходи щодо її раціонального використання.
35. Технічне, санітарне та побутове обслуговування закладів ресторанного господарства.
36. Задачі та напрями раціональної організації праці.
37. Сутність нормування праці. Види норм праці.
38. Методи нормування праці.
39. Класифікація витрат робочого часу.
40. Способи вивчення витрат робочого часу.
41. Графіки виходу на роботу їх характеристика.
42. Правила внутрішнього трудового розпорядку, зміст, значення.
43. Цілі і задачі проектування. Принципи проектування. Нормативи розвитку мережі закладів ресторанного господарства.
44. Поняття про проект. Види проектів, переваги типового проектування.
45. Вихідні данні для проектування. Склад і зміст проектно – кошторисної документації.
46. Склад приміщень і їх компонування.
47. Розташування підприємств на ділянці, поняття генерального плану. Планувальні схеми закладів ресторанного господарства.

48. Основні напрями в проектуванні закладів ресторанного господарства.
49. Вимоги до планування виробничої групи приміщень закладів ресторанного господарства.
50. Вимоги до планування торговельної групи приміщень закладів ресторанного господарства.
51. Вимоги до планування складської, технічної і адміністративно-побутової групи приміщень.

Перелік питань з дисципліни **«Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства»**:

1. Основні задачі удосконалення обслуговування в закладах ресторанного господарства. Чинники, які впливають на культуру і якість обслуговування.
2. Види банкетів, порядок прийому замовлення для проведення банкетів.
3. Класифікація видів, методів і форм обслуговування споживачів.
4. Організація обслуговування банкетів з повним обслуговуванням офіціантами.
5. Загальні вимоги до матеріально-технічної бази процесу обслуговування. Характеристика основних і допоміжних приміщень для відвідувачів.
6. Організація обслуговування банкетів з частковим обслуговуванням офіціантами.
7. Обладнання торгових приміщень закладів ресторанного господарства. Вимоги до них.
8. Організація обслуговування весільного банкету.
9. Організація обслуговування тематичних вечорів. Особливості обслуговування Новорічного вечора.
10. Характеристика порцелянового та фаянсового посуду, його призначення, ємність, розміри.
11. Характеристика металевого посуду, його призначення.
12. Організація обслуговування банкету-фуршет.
13. Організація обслуговування банкету-коктейль.
14. Характеристика, ємність, призначення скляного та кришталевого посуду.
15. Організація обслуговування банкету-чай.
16. Характеристика столових наборів, столової білизни.

17. Інформаційне забезпечення процесу обслуговування. Охарактеризувати види меню, їх оформлення. Карта вин
18. Організація обслуговування банкету коктейль-фуршет.
19. Особливості харчування туристів Німеччини, Франції.
20. Порядок та послідовність підготовки приміщень до обслуговування споживачів. Порядок розміщення меблів у торгових залах.
21. Особливості харчування мешканців країн Японії, Китаю, Кореї.
22. Порядок сервування столів в ресторанах. Особливості попередніх сервіровок столів до сніданку, обіду, вечері.
23. Основні елементи обслуговування споживачів в ресторані. Зустріч гостей. Порядок прийому замовлення.
24. Особливості харчування гостей Північної Америки.
25. Послідовність подачі страв і напоїв в ресторані. Правила подачі продукції з сервіс-бару.
26. Послуги в організації харчування пасажирів залізничного транспорту.
27. Соціально-економічне значення туризму.
28. Правила подачі холодних страв і закусок. Способи подачі холодних закусок.
29. Організація харчування пасажирів в аеропортах та на борту літака.
30. Правила подачі та техніка подачі супів в ресторані.
31. Послуги в організації харчування пасажирів на автомобільному та водному транспорті.
32. Правила подачі других гарячих страв. Посуд для подачі та вживання.
33. Організація харчування робітників у великих компаніях та промислових підприємствах.
34. Правила подачі солодких страв, фруктів.
35. Організація обслуговування споживачів в барах.
36. Охарактеризувати основні і додаткові послуги закладів ресторанного господарства
37. Організація обслуговування груп іноземних туристів та гостей індивідуальних.
38. Правила подачі гарячих та прохолодних напоїв власного виробництва.
39. Попит на продукцію ресторанного господарства. Методи його вивчення в

закладах ресторанного господарства.

40. Правила подачі борошняних кондитерських виробів, цукерок. Порядок розрахунку з споживачами.
41. Організація дозвілля в закладах ресторанного господарства.
42. Вимоги до закладів ресторанного господарства що обслуговують туристів.
43. Класифікація кейтерингового обслуговування. Підготовка до повно сервісного кейтерингового обслуговування
44. Реклама, її види і організація в підприємствах ресторанного господарства
45. Матеріально-технічне забезпечення кейтерингового обслуговування.
46. Види туризму. Взаємовідносини закладів ресторанного господарства з туристичними організаціями.
47. Організація харчування розосереджених колективів робітників.
48. Класи туристичних документів.
49. Матеріально-технічне забезпечення кейтерингового обслуговування.
50. Організація харчування учнів професійно-технічних училищ.
51. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства при готелях.
52. Прогресивні технології обслуговування в закладах ресторанного господарства
53. Організація харчування учнів загальноосвітніх шкіл.
54. Організація обслуговування Новорічного вечора.
55. Організація обслуговування учасників ділових, культурних, громадських, спортивних заходів.
56. Класи туристичних документів і особливості обслуговування згідно них.
57. Організація обслуговування в місцях масового відпочинку.
58. Організація харчування студентів вищих навчальних закладів.
59. Особливості обслуговування банкетів-прийомів за протоколом.
60. Правила подачі страв в «обнос». Техніка подачі в «обнос». Техніка подачі страв на стіл споживачеві.

Перелік питань з дисципліни **«Технологія виробництва кулінарної продукції»**:

1. Значення у харчуванні гарячих страв з риби і нерибних морепродуктів, їх асортимент і класифікація. Технологія приготування і подавання страв з відварної риби і нерибних морепродуктів. Зміни, що відбуваються при цьому. Вимоги до якості, умови і термін реалізації.
2. Асортимент, технологія приготування і подавання страв із риби смаженої основним способом. Зміни, що відбуваються в риби під час смаження риби. Вимоги до якості, умови і термін реалізації.
3. Асортимент, технологія приготування і подавання страв із риби смаженої у фритюрі. Зміни, що відбуваються під час смаження риби. Вимоги до якості, умови і термін реалізації
4. Асортимент, технологія приготування і подавання страв із риби смаженої в жаровій шафі та на відкритому вогні. Зміни, що відбуваються під час смаження риби. Вимоги до якості, умови і термін реалізації.
5. Асортимент. Технологія приготування і подавання страв із тушкованої риби. Зміни, що відбуваються під час тушкування. Вимоги до якості, умови і термін реалізації
6. Асортимент, технологія приготування і подавання страв із запеченої риби. Зміни, що відбуваються під час запікання риби. Вимоги до якості, умови і термін реалізації.
7. Асортимент, технологія приготування і подавання гарячих страв із січеної риби. Вимоги до якості, умови і термін реалізації
8. Значення у харчуванні гарячих страв із м'яса і м'ясопродуктів, їх класифікація і асортимент. Технологія приготування і подавання страв із відварного м'яса і м'ясопродуктів. Зміни, що відбуваються під час варіння м'яса. Вимоги до якості, умови і термін реалізації
9. Асортимент, технологія приготування і подавання гарячих страв з м'яса смаженого великими кусками. Зміни, що відбуваються при цьому. Вимоги до якості, умови і термін реалізації
10. Асортимент, технологія приготування і подавання гарячих страв з м'яса смаженого порціонними кусками. Зміни, що відбуваються при цьому.

Вимоги до якості, умови і термін реалізації

11. Ассортимент, технологія приготування і подавання страв із м`яса смаженого дрібними кусками. Зміни, що відбуваються під час смаження м`яса. Вимоги до якості, умови і термін реалізації.

12. Ассортимент, технологія приготування і подавання страв із м`яса тушкованого. Зміни, що відбуваються під час тушкування м`яса. Вимоги до якості, умови і термін реалізації.

13. Ассортимент, технологія приготування і подавання страв із запеченого м`яса. Зміни, що відбуваються під час тушкування м`яса. Вимоги до якості, умови і термін реалізації.

14. Значення у харчуванні страв із натурально-січеного м`яса. Їх асортимент, приготування і подавання. Зміни, що відбуваються під час приготування. Вимоги до якості, умови і термін реалізації.

15 Ассортимент, технологія приготування і подавання страв із котлетної маси з м`яса. Зміни, що відбуваються під час приготування. Вимоги до якості, умови і термін реалізації.

16. Значення у харчуванні страв із птиці. Вибір способу теплової обробки. Класифікація і асортимент. Технологія приготування і подавання страв із відварної птиці. Вимоги до якості, умови і термін реалізації.

17 Ассортимент, технологія приготування і подавання страв з птиці смаженої. Зміни, що відбуваються під час смаження птиці. Добір гарнірів і соусів. Вимоги до якості, умови і термін реалізації.

18. Ассортимент, технологія приготування і подавання страв із тушкованої птиці. Зміни, що відбуваються під час тушкування птиці. Вимоги до якості, умови і термін реалізації.

19. Ассортимент, технологія приготування і подавання страв із запеченої птиці. Зміни, що відбуваються під час тушкування м`яса. Вимоги до якості, умови і термін реалізації.

20. Ассортимент, технологія приготування і подавання страв із котлетної і кнельної

маси з птиці. Зміни,що відбуваються під час приготування Вимоги до якості, умови і термін реалізації.

21. Значення у харчуванні холодних страв і закусок, їх класифікація і асортимент. Технологічний процес виробництва холодних страв і закусок. Новітні технології і вимоги до оформлення.

22. Значення у харчуванні і способи вітамінізації бутербродів. Асортимент. Особливості приготування бутербродів відкритих і закритих. Вимоги до якості, умови і термін реалізації.

23. Закусочні бутерброди і банкетні закуски. Значення у харчуванні. Асортимент. Особливості приготування і подавання. Вимоги до якості, умови і термін реалізації.

24 Салати і вінегрети. Асортимент. Значення у харчуванні . Особливості приготування і подавання салатів із сирих овочів. Вимоги до якості, умови і термін реалізації.

25. Холодні страви і закуски з риби і нерибних морепродуктів. Класифікація і асортимент. Значення у харчуванні. Особливості приготування і подавання закусок з рибної гастрономії. Вимоги до якості, умови і термін реалізації.

26 Холодні страви із заливної риби і нерибних морепродуктів. Способи приготування рибного желе, процеси, які відбуваються при цьому. Технологія приготування і подавання заливної риби і нерибних морепродуктів різними способами. Вимоги до якості, умови і термін реалізації.

27.. Холодні страви з смаженої риби. Приготування і подавання. Процеси, які відбуваються під час приготування. Вимоги до якості, умови і термін реалізації.

28. Холодні закуски з нерибних морепродуктів. Асортимент, значення у харчуванні. Особливості приготування і подавання. Вимоги до якості, умови і термін реалізації.

29. Холодні страви і закуски з м`яса і м`ясопродуктів. Асортимент. Значення у харчуванні. Особливості приготування і подавання холодних страв з м`ясної гастрономії. Вимоги щодо якості, умови і термін реалізації.

30. Холодні страви з відварного м`яса і м`ясопродуктів. Асортимент. Значення у харчуванні. Технологія приготування і подавання. Вимоги до якості, умови і термін реалізації.

31. Холодні страви із смаженого м`яса і м`ясопродуктів. Асортимент. Значення у

харчуванні.

Технологія приготування і подавання . Вимоги до якості, умови і термін реалізації.

32 Холодні страви із заливного м`яса і м`ясопродуктів. Технологія приготування і подавання заливних страв різними способами. Вимоги до якості, умови і термін реалізації.

33 Асортимент, технологія приготування і подавання холодців. Вимоги до якості, умови і термін реалізації.

34. Фаршировані кури і поросята. Технологія приготування і подавання . Вимоги до якості, умови і термін реалізації.

35. Асортимент, значення у харчуванні, технологія приготування і подавання паштетів. Вимоги до якості, умови і термін реалізації.

36 Холодні закуски з яєць. Асортимент. Значення у харчуванні. Технологія приготування і подавання. Вимоги до якості, умови і термін реалізації.

37 Салати з консервованих овочів. Значення у харчуванні , технологія приготування і подавання . Вимоги до якості, умови і термін реалізації.

38 Закуски з овочів. Асортимент. Значення у харчуванні, технологія приготування і подавання. Вимоги до якості, умови і термін реалізації.

39. Салати-коктейлі. Асортимент. Значення у харчуванні . Особливості приготування і подавання .Вимоги до якості, умови і термін реалізації.

40. Гарячі закуски. Асортимент. Значення у харчуванні. Технологія приготування і подавання гарячих закусок. Вимоги щодо якості, умови і термін реалізації.

41. Солодкі страви. Класифікація і асортимент. Значення у харчуванні. Особливості приготування і подавання натуральних плодів і ягід. Вимоги до якості, умови і термін реалізації.

42.. Фрукти в сиропі, компоти. Асортимент. Значення у харчуванні. Особливості приготування і подавання. Вимоги щодо якості, умови і термін реалізації.

43. Желейні солодкі страви. Асортимент , значення у харчуванні. Технологія приготування і

подавання киселів різної консистенції. Процеси, які відбуваються під час приготування

киселів. Вимоги до якості , умови і термін реалізації.

44. Асортимент, значення у харчуванні, технологія приготування і подавання желе різних видів. Вимоги до якості, умови і термін реалізації.
45. Асортимент, значення у харчуванні, технологія приготування і подавання мусів різними способами. Вимоги до якості, умови і термін реалізації.
46. Асортимент, значення у харчуванні, приготування і подавання самбуків. Вимоги до якості, умови і термін реалізації.
47. Асортимент, значення у харчуванні, технологія приготування і подавання кремів. Вимоги до якості, умови і термін реалізації..
48. Збиті вершки. Асортимент, значення у харчуванні. Правила і прийоми збивання вершків, процеси які відбуваються при цьому. Способи подавання збитих вершків. Вимоги до якості, умови і термін реалізації..
49. Морозиво. Асортимент, значення у харчуванні, способи подавання. Технологія приготування м'якого морозива. Вимоги до якості, умови і термін реалізації.
50. Гарячі солодкі страви. Асортимент. Значення у харчуванні. Технологія приготування і подавання суфле. Вимоги до якості, умови і термін реалізації.
51. Асортимент, значення у харчуванні, технологія приготування і подавання пудингів. Вимоги до якості, умови і термін реалізації.
- 52.. Безалкогольні напої. Класифікація і асортимент. Значення у харчуванні. Особливості приготування і подавання чаю різними способами. Вимоги до якості, умови і термін реалізації.
53. Асортимент, значення у харчуванні, особливості приготування і подавання кави різними способами. Вимоги до якості, умови і термін реалізації.
54. Какао і шоколад. Значення у харчуванні .Особливості приготування і подавання. Вимоги до якості, умови і термін реалізації.
55. Прохолодні напої. Асортимент. Значення у харчуванні. Особливості подавання молока і кисло - молочних продуктів. Вимоги до якості, умови і термін реалізації.
56. Безалкогольні коктейлі. Асортимент. Значення у харчуванні. Особливості приготування і подавання. Вимоги до якості, умови і термін реалізації.
57. Асортимент, значення у харчуванні борошняних страв. Особливості приготування і подавання вареників, пельменів. Вимоги до якості, умови і термін

реалізації.

58. Технологія приготування безпарного тіста і виробів з нього. Вимоги до якості, умови і термін реалізації.

59. Технологія приготування опарного дріжджового тіста і виробів з нього. Асортимент. Режим випікання. Вимоги до якості, умови і термін реалізації.

60. Технологія приготування страв шкільного харчування і учнів ПТУ. Особливості харчування, кулінарні прийоми, асортимент страв. Вимоги до якості, умови і термін реалізації.

Перелік питань з дисципліни **«Устаткування закладів ресторанного господарства»**

1. Загальні відомості про деталі машин. Характеристика поняття деталь вузол, механізм машини.

2. Види з'єднань деталей, їх характеристика, практичне застосування.

3. Передачі, типи, характеристика, влаштування, практичне застосування

4. Універсальні приводи загального призначення, типи, влаштування, комплектація змінними механізмами, правила експлуатації.

5. Універсальні приводи спеціального призначення, типи, влаштування, комплектація змінними механізмами, правила експлуатації.

6. Машини і механізми періодичної дії для очистки корнеплодів, типи, влаштування машин МОК-16, принцип дії, правила експлуатації.

7. Поточно-механізовані лінії для обробки овочів, ефективність застосування. Призначення і комплектація машинами лінії ЛСК -800

8. Машини для нарізки сирих овочів типа МРО-50:200, МРО – 400:1000 призначення, влаштування, принцип дії. Правила експлуатації.

9. Машини і механізми для нарізки варених овочів типа МРОВ – 160, влаштування, принцип дії, правила експлуатації.

10. Машини і механізми для протирання овочів, типи влаштування (МП-800), принцип дії, ефективність застосування.

11. Машини МИВП та МИСО, призначення, влаштування, принцип дії, правила

експлуатації.

12.М'ясорубки, типи, призначення, влаштування МИМ –82. Відрізняючи особливості конструкції м'ясорубок різних типів. Правила експлуатації

13.Машина і механізми для розпушування м'яса і приготування фаршу, типи, влаштування, правила експлуатації

14.Просіювачі борошна, типи, призначення, влаштування МПМ –800, дати порівняльну характеристику. Правила експлуатації машин.

15.Тістомісильні машини, типи, влаштування, принцип дії, МТИ –100. Правила експлуатації.

16. Машина для розкатування тіста , призначення, влаштування, принцип дії, правила експлуатації МРТ- 60М

17.Просіювачі борошна, типи, призначення. Влаштування МПМВ – 300, влаштування, правила експлуатації.

18.Збивальні машини і механізми, типи, призначення, влаштування МВ-60, принцип дії. Дати порівняльну характеристику різних типів машин. Правила експлуатації.

19.Машина для нарізки хліба і гастрономічних товарів, типи, призначення, влаштування машин АХМ –300Т і МРГ – 300 А. Правила експлуатації машин.

20.Посудомієчні машини безперервної дії, типи, призначення, влаштування ММУ-1000 (2000), принцип дії та правила експлуатації.

21.Посудомієчні машини періодичної дії, типи, призначення, влаштування ММУ – 500, принцип дії та правила експлуатації.

22.Класифікація підйомно-транспортного обладнання. Ефективність його застосування.

23.Ліфти та підйомники, типи, призначення, влаштування ЛМШ –150, відрізняючи особливості конструкції ліфтів та підйомників. Правила експлуатації.

24.Призначення, класифікація торгівельних ваг. Характеристика вимог до торгівельних ваг.

25.Ваги циферблатні, типи, влаштування РН-1ОЦ13, 9026 ВН-ЗДІЗ. Принцип дії, правила експлуатації

26. Ваги товарні, типи, призначення, влаштування РП – 500 ШІЗ. Принцип дії, правила експлуатації

27. Призначення, влаштування, послідовність підготовки до роботи контрольно-касової машини “ЕРА - 101”
28. Класифікація теплового обладнання за ознаками. Вимоги до теплового обладнання.
29. Призначення, типи, влаштування харчоварочних котлів КПЕ-100, КЕ-100. Вказати їх відрізняючі особливості. Правила експлуатації
30. Пароварочні шафи, призначення, влаштування АПЕСМ –2 та АПЕ –0,23 А. Вказати відрізняючі особливості їх. Правила експлуатації.
31. Пароконвектомати, призначення, влаштування, режими роботи, ефективності застосування.
32. Кавоварки, типи, влаштування “Бакони” принципи дії, правила експлуатації
33. Електрошафи жарочні та пекарні, типи, влаштування, відрізняючі особливості їх конструкції. Правила експлуатації.
34. Електричні сковороди, типи, влаштування СЕСМ-0,5. Дати порівняльну характеристику різних типів сковород. Правила експлуатації.
35. Фритюрниці, призначення, типи, влаштування ФЕ-20-01. Правила експлуатації.
36. Пиріжковий та пончиковий автомати, влаштування (АЖ-ЗП), принцип дії, правила експлуатації.
37. Електричні плити, типи, призначення, влаштування ПЕСМ- 2 та ПЕ - 0,17- відрізняючі особливості. Правила експлуатації
38. Електрокип’ятильники та водонагрівачі, типи, влаштування КНЕ – 100 Б принцип дії, правила експлуатації
39. Електрогрілі та шашличні пічі, типи влаштування ГЕ - 3, принцип дії, відрізняючі особливості їх конструкції. Правила експлуатації
40. Мармити для перших страв, влаштування принцип дії, правила експлуатації. Ефективність застосування
41. Мармити для других страв, типи, влаштування, принцип дії, правила експлуатації. Ефективність застосування.
42. Теплові стойки, шафи і термостати, призначення, влаштування, практичне застосування, правила експлуатації.
43. Лінії самообслуговування (ЛПС) та механізовані лінії роздачі (“ЛККО”,

“Ефект”), комплектація їх машинами, ефективність застосування. Правила експлуатації.

44. Фізичні основи і засоби отримання холоду їх характеристика, практичне застосування.

45. Парова компресорна холодильна машина, влаштування, призначення головних частин, принцип дії.

46. Холодильні агенти і хладоносії, їх характеристика, практичне застосування.

47. Холодильні агрегати, типи, влаштування ВС-0,7, принцип дії, практичне застосування.

48. Призначення, класифікації, ідексація, ефективність застосування торгівельного холодильного устаткування.

49. Холодильні камери, типи, призначення, влаштування КХС-2-6, відрізняючи особливості конструкції різних типів камер. Правила експлуатації.

50. Холодильні шафи ШХ –0,4 М та ШХ –0,8 М, влаштування, відрізняючи особливості. Правила експлуатації.

51. Холодильні шафи ШХ-1,12 С та ШХ-0,71 , влаштування, відрізняючи особливості, правила експлуатації.

52. Призначення, типи, влаштування холодильних вітрин типа ВХС – 0,08, принцип дії, правила експлуатації.

53. Призначення, типи, влаштування прилавків-вітрин типа ПВХС – 1-0,5, ПВХС – 1-0,4, їх відрізняючи особливості. Правила експлуатації.

54. Низько-температурні секції та прилавки, типи, влаштування СОЕСМ – 2 та СН – 0,15, їх відрізняючи особливості. Правила експлуатації.

55. Низько-температурний прилавок ПХН-1-0,4 М, ПХН –1-0,2 М, призначення, влаштування, правила експлуатації.

56. Побутові холодильники, типи, призначення, влаштування, принцип дії та правила експлуатації.

57. Льодогенератори, призначення, типи, влаштування “Торос – 2М”. Принцип дії та правила експлуатації

58. Холодильні шкафи, типи, влаштування, принцип дії, правила експлуатації.

Перелік питань з дисципліни «*Товарознавство харчових продуктів*»:

1. Предмет і завдання товарознавства, його зв'язок з іншими предметами.
2. Білки: значення для організму людини, класифікація, наявність в предметах, властивості.
3. Вуглеводи: значення для організму, класифікація, вміст в продуктах, властивості.
4. Жири: значення для організму, класифікація, вміст в продуктах, властивості.
5. Вітаміни: значення для організму людини. Класифікація, вміст та зберігання в продуктах. Вітамінізація їжі.
6. Ферменти: класифікація, загальні властивості. Роль в процесах переробки харчової сировини і зберігання продуктів.
7. Вода: значення для організму людини, вміст і стан в продуктах. Вплив на харчову цінність, засвоєння і зберігання.
8. Мінеральні речовини: значення для організму людини, види, наявність в продуктах. Значення показника «зольність» для якості продуктів.
9. Інші речовини, які входять до складу харчових продуктів і визначають смак, запах і колір продуктів, їх види, вміст в продуктах, вплив на харчову цінність, засвоєння.
10. Мета і завдання стандартизації харчових продуктів. Категорії і види стандартів.
11. Методи оцінки якості харчових продуктів.
12. Консервування харчових продуктів. Класифікація методів консервування. Навести приклади.
13. Хімічний склад та харчова цінність овочів. Товарознавча характеристика.
14. Класифікація плодів, хімічний склад, харчова цінність яблук. Основні помологічні сорти, вимоги до якості.
15. Капустяні овочі. Характеристика окремих видів.

16. Коренеплоди : види, хімічний склад та харчова цінність моркви, їх характеристика.
17. Порівняльна характеристика картоплі, топінамбуру і батату за будовою, харчовою цінністю, хімічним складом, використанням.
18. Квашена капуста. Сутність процесу квасіння. Види, вимоги до якості.
19. Ягоди, їх товарознавча характеристика.
20. Хімічний склад і харчова цінність плодів. Товарознавча класифікація.
21. Сушені плоди. Сутність і способи сушіння, асортимент, вимоги до якості.
22. Концентровані томат-продукти: види, сорти, вимоги до якості.
23. Свіжі гриби. Хімічний склад, харчова цінність. Класифікація, характеристика видів.
24. Будова і хімічний склад зерна.
25. Борошно пшеничне і житнє. Види помолу, сорти, вимоги до якості.
26. Макаронні вироби: харчова цінність, типи, підтипи, види, сорти, вимоги до якості.
27. Порівняльна характеристика круп із пшениці та ячменю.
28. Печений хліб: сировина, виробництво, асортимент, вимоги до якості
29. Цукор: сировина, процес виробництва, асортимент, вимоги до якості.
30. Мед натуральний і житній. Хімічний склад, харчова цінність. Види, вимоги до якості.
31. Крохмаль. Види, вимоги до якості картопляного крохмалю.
32. Варення, джем, повидло, цукати, їх порівняльна характеристика.
33. Шоколад: харчова цінність, сировина, особливості виробництва, класифікація.
34. Чай. Харчова цінність. Види, порівняльна характеристика чорного зеленого чаю.
35. Прянощі: види, значення у харчуванні, характеристика.
36. Коньяк. Сировина і особливості виробництва. Класифікація, асортимент, вимоги до якості.
37. Виноградні вина: класифікація, характеристика вин, насичених вуглеводнем.
38. Безалкогольні напої: виробництво, асортимент, вимоги до якості.
39. Кухонна сіль. Смакове та фізіологічне значення. Види по засобам добування та

характеру обробки.

40. М'ясо птиці: хімічний склад, харчова цінність. Класифікація по виду за віком, засобом обробки, термічним станом.
41. Ковбаси варені: хімічний склад, харчова цінність, сировина, виробництво, асортимент, вимоги до якості.
42. Риба родин осетрових і лососевих, їх порівняльна характеристика.
43. Порівняльна характеристика риби родини корошових і тріскових.
44. Солонина риба. Сутність і засоби посолу. Характеристика солоних оселедців по районах вилову, засобу розробки, вмісту солі і якості.
45. Копчена риба. Види копчення. Характеристика асортименту, вимоги до якості.
46. Баликові вироби. Поняття про виробництво, асортимент, вимоги до якості, харчова цінність.
47. Рибні консерви: виробництво, класифікація, асортимент, вимоги до якості.
48. Класифікація, характеристика двохшлушкових молюсків.
49. Ікра осетрових і лососевих риб. Порівняльна характеристика.
50. Хімічний склад і харчова цінність молока. Види молока.
51. Сметана. Харчова цінність, виробництво, види, вимоги до якості.
52. Дієтичні кисломолочні напої. Види, виробництво, вимоги до якості.
53. Сир. Виробництво, хімічний стан, харчова цінність, асортимент.
54. Тверді сичугові сири: виробництво, класифікація, асортимент, вимоги до якості.
55. Масло вершкове: Хімічний склад і харчова цінність. Асортимент, вимоги до якості.
56. Тваринні жири. Асортимент. Харчова цінність. Вимоги до якості смальцю.
57. Маргарин: сировина, особливості виробництва, асортимент, вимоги до якості.
58. Олія: сировина, засоби одержання і очистки. Асортимент. Вимоги до якості соняшникової олії.
59. Кулінарні жири. Технологія виробництва, асортимент, вимоги до якості.
60. Курячі яйця. Будова. Хімічний склад і харчова цінність. Класифікація.

Перелік питань з дисципліни «*Економіка підприємств різних типів*»:

1. Економічна природа торгівлі, її основні функції.
2. Структура ціни. Характеристика елементів ціни.
3. Торгівля в системі ринкових відносин.
4. Характеристика джерел фінансування активів. Власний та позиковий капітал.
5. Торговельне підприємство як суб'єкт ринкових відносин.
6. Система планування праці на підприємствах торгівлі.
7. Типи та види суб'єктів господарювання в торгівлі.
8. Методика визначення цін оптової відпускної та роздрібної.
9. Міжнародна та зовнішня торгівля.
10. Роздрібний товарооборот як макроекономічний показник.
11. Економічна суть та значення товарообороту.
12. Матеріальне стимулювання праці персоналу підприємств торгівлі.
13. Аналіз витрат обігу торговельного підприємства.
14. Поняття та склад майнового потенціалу торговельного підприємства.
15. Характеристика кадрового потенціалу підприємств торгівлі.
16. Класифікація видів та форм торгівлі.
17. Роздрібний товарооборот як макроекономічний показник.
18. Ефективність використання кадрового потенціалу торговельного підприємства.
19. Зовнішні та внутрішні фактори, що впливають на обсяг та склад роздрібного товарообороту.
20. Оборотні активи :сутність склад та ефективність руху.
21. Сутність та значення товарних ресурсів.
22. Показники ефективності використання основних засобів підприємства.
23. Сутність й особливості формування витрат у торговельних підприємствах.
24. Оборотні активи: сутність, склад та ефективність руху.
25. Система факторів, що визначають розмір та швидкість обертання запасів.
26. Сутність та види доходів підприємств торгівлі.
27. Вихідні передумови та обґрунтування плану товарного забезпечення обороту торговельного підприємства.
28. Прибуток підприємств торгівлі джерела формування та напряму використання.
29. Матеріальне стимулювання праці персоналу підприємств торгівлі.
30. Необоротні активи: сутність, склад, оцінка та ефективність використання в торговельних підприємствах.
31. Рентабельність як показник ефективності господарювання на рівні суб'єктів торговельного бізнесу.

32. Конкурентоспроможність під ...
33. Суть та види доходів підприємств торгівлі.
34. Сутність та склад оптового товарообороту.
35. Цінова політика підприємств та фактори, що на неї впливають.
36. Ефективність діяльності торговельного підприємства: сутність та система оцінки.
37. Управління товарними запасами в торговельних підприємствах.
38. Класифікація поточних витрат.
39. Аналіз прибутку торговельного підприємства.
40. Суть оцінки фінансово-економічного стану підприємства.
41. Структура ціни та складові елементи.
42. Система планування праці на підприємствах торгівлі.
43. Сутність, значення, види цін в Україні.
44. Оптова торгівля та посередництво.
45. Ефективність використання кадрового потенціалу торговельного підприємства.
46. Товарні запаси: сутність, значення та види.
47. Організаційно-економічні особливості функціонування та державне регулювання діяльності торговельного підприємства.
48. Шляхи підвищення ефективності використання оборотних активів.
49. Товарооборот як загальноекономічний показник та результат діяльності суб'єктів підприємницької діяльності у сфері торгівлі. Власний та позиковий капітал.

Перелік питань з дисципліни «*Охорона праці в галузі*»:

1. Стан безпеки праці в світі
2. Соціальний діалог в Європейському Союзі й Україна
3. Законодавство Євросоюзу з охорони праці
4. Міжнародна Організація Праці (МОП)
5. Всесвітня організація охорони здоров'я (ВООЗ)
6. Безпека праці в Україні
7. Основні Конвенції МОП в галузі охорони праці
8. Основні законодавчі та нормативно-правові акти про охорону праці
9. Співдружність Незалежних Держав (СНД)
10. Європейський Союз (ЄС) і законодавство з охорони праці.

11. Основні принципи та впровадження соціальної відповідальності
12. Міжнародна агенція з атомної енергії (МАГАТЕ)
13. Соціальний діалог в Україні
14. Основні законодавчі та нормативно - правові акти про охорону праці
15. Поясніть, як впливає механізація й автоматизація трудових процесів на стан здоров'я робітника.
16. Планування заходів з охорони праці. Види планування та контролю стану охорони праці.
17. Назвіть мотиви економічного характеру, які вимагають підвищення рівня безпеки праці.
18. Ефективність функціональної структури СУОП
19. Функціональні обов'язки з охорони праці керівників, посадових осіб і фахівців підприємства
20. Визначення причин нещасного випадку
21. Система менеджменту охорони праці та промислової безпеки
22. Порядок заохочення працюючих за дотримання вимог охорони праці
23. Запровадження галузевої Системи управління охороною праці на підприємствах
24. Навчання з питань охорони праці працівників під час їх підготовки, перепідготовки, підвищення кваліфікації. Інструктажі з питань охорони праці, їх види та порядок проведення, порядок допуску до виконання робіт.
25. Політика в галузі охорони праці
26. Методи дослідження виробничого травматизму
27. Профілактика нещасних випадків
28. Класифікація нещасних випадків і взяття їх на облік
29. Розслідування та облік нещасних випадків. Огляд місця, де стався нещасний випадок. Опитування потерпілого, свідків та посадових осіб
30. Засоби захисту, що застосовуються для попередження нещасних випадків на виробництві

31. Особливості розслідування та обліку нещасних випадків невиробничого характеру.
32. Первинні засоби гасіння пожеж. Пожежна техніка
33. Системи оповіщення про пожежу, засоби зв'язку
34. Утримання евакуаційних шляхів і виходів
35. Санітарно-гігієнічні вимоги до умов праці
36. Проведення медичних оглядів працівників певних категорій
37. Вимоги безпеки праці під час експлуатації систем опалення, вентиляції і кондиціонування повітря
38. Важкість праці: Динамічні, статичні навантаження. Напруженість праці. Увага, напруженість аналізаторних функцій, емоційна та інтелектуальна напруженість, монотонність праці.
39. Організація безпечної роботи електроустановок
40. Утримання території підприємств
41. Безпека праці під час експлуатації електронно-обчислювальних машин
42. Шкідливі хімічні речовини, біологічні чинники, виробничий пил
43. Виробничі випромінювання. Мікроклімат робочої зони.
44. Вібрація, шум, інфразвук, ультразвук.
45. Режим праці та відпочинку користувачів ЕОМ.
46. Загальні вимоги безпеки до виробничих процесів. Заходи і засоби підвищення безпеки технологічних процесів і обладнання, характерних для галузі виробництв.
47. Санітарно-гігієнічні умови організації трудового процесу користувачів комп'ютерних та інформаційних технологій.
48. Вимоги безпеки до виробничих і допоміжних приміщень.
49. Назвіть і дайте характеристику небезпечних і шкідливих чинників, джерелом яких може бути комп'ютер. Розгляньте їхній вплив на людину.
50. Прокоментуйте Ваше бачення проблеми поліпшення умов праці на підприємствах (організаціях) у сучасних ринкових умовах.

- 51.Класифікація будівель і споруд за ступенем вогнестійкості
- 52.Загальні вимоги пожежної безпеки
- 53.Система пожежної сигналізації
- 54.Попередження пожеж та вибухів
- 55.Забезпечення безпечної евакуації персоналу
- 56.Оснащення об'єктів первинними засобами пожежогасіння
- 57.Актуальність питань пожежної безпеки у галузі. Причини пожеж на галузевих об'єктах.
- 58.Система організаційно-технічних заходів з пожежної безпеки.
- 59.Фонд соціального страхування від нещасних випадків. Правління Фонду. Виконавча дирекція Фонду
- 60.Обов'язки Фонду. Права та обов'язки застрахованої особи. Права та обов'язки роботодавця як страхувальника
- 61.Суб'єкти та об'єкти страхування. Види страхування
- 62.Страхові експерти з охорони праці, їх функції і повноваження
- 63.Органи державного нагляду за охороною праці. Основні принципи державного нагляду (контролю) у сфері господарської діяльності.
- 64.Фінансування страхових виплат, соціальних послуг та профілактичних заходів. Джерела фінансування Фонду
- 65.Завдання страхування від нещасного випадку. Принципи та види страхування.
- 66.Страхові тарифи. Страхові виплати. Обов'язки та права суб'єктів страхування від нещасних випадків
- 67.Страховий ризик і страховий випадок.
- 68.Назвіть перелік важких робіт та робіт із шкідливими й небезпечними умовами праці, на яких забороняється застосування праці жінок. Визначте граничні норми підймання і переміщення речей жінками залежно від характеру робіт.
- 69.Назвіть перелік важких робіт і робіт з шкідливими і небезпечними умовами праці, на яких забороняється застосування праці неповнолітніх. Визначте

граничні норми переміщення і пересування важких речей встановлені для неповнолітніх.

70. Назвіть види відповідальності працівників за порушення законодавства про охорону праці та охарактеризуйте їх.

ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ КОМПЛЕКСНОГО КВАЛІФІКАЦІЙНОГО ЕКЗАМЕНУ

Державна комісія перевіряє бланк оцінювання за ключем і зазначає співпадання (правильні відповіді) і розбіжності (помилкові відповіді), підраховує і зазначає кількість правильних відповідей та проставляє оцінку за тестування.

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)	

Д	70 – 74 (задовільно)	3 (задовільно)
Е	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.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

Рекомендована література з дисципліни **«Організація виробництва в закладах ресторанного господарства»:**

1. Архіпов В.В. Ресторанна справа – К.: Центр навчальної літератури, 2016 – 382с
2. Карпенко В.Д., Рогова А.Л. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах харчування. – К.: Укоопосвіта, 2003
3. Радченко Л.А. Організація виробництва на підприємствах громадського харчування- Издание-2 – Ростов на Дону: Изд. « Феникс», 2003
4. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація ресторанного господарства - К.: Центр учбової літератури, 2012 .
5. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. Навчальний посібник – К: Центр учбової літератури, 2007
6. Томішин-Лелекач М.М. Технологічні розрахунки при проектуванні підприємств харчування. – Ужгород: Подяка, 2002
7. Павленкова П.П., Тележенко Л.М. Технологія проектування підприємств ресторанного господарства : Херсон «Олді-плюс», 2016

Рекомендована література з дисципліни **«Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства»:**

1. Сітлична М.Л. Особливості ресторанного сервісу. Навчальний посібник – практикум – Житомир: «Полісся», 2009.
2. 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.
3. Сало Я.М. Організація обслуговування на підприємствах харчування. Львів: Афіша, 2005.
4. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація ресторанного господарства - К.: Центр учбової літератури, 2012 -342 с

5. Мостова Л.М., Новикова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навч. посібник-К: Ліра-К., 2012- 388 с стор 27-31
6. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания- Издание-2 – Ростов на Дону: Изд. « Феникс», 2001
7. Новікова О.В., Радченко А.О., Вініченко К.П. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства , Херсон: «Олді-плюс», 2017

Рекомендована література з дисципліни **«Технологія виробництва харчової продукції»:**

1. Пластун А.М., Ткач В.В. Технологія приготування їжі : Практикум –Київ: «Центр навчальної літератури», 2004.
2. Технологія борошняних, кондитерських і хлібобулочних виробів: Навчальний посібник (за ред.. Р.М. Лисюк) – Суми: Університетська книга, 2012.
3. Шмиль Г.І Технологія приготування їжі: Навчальний посібник – К: «Кондор» , 2003.
4. Муранець О.Г. Технологія виробництва кулінарної продукції. – Запоріжжя: Просвіта, 2013.
5. Антіпова Л.О. Збірник контрольних-ситуаційних запитань та задач. Навчальний посібник з «Технології виробництва кулінарної продукції». Запоріжжя « Просвіта » 2014
6. Анфилова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария, «Академія», 2000
7. Простакова Т.М. Технология приготовления пищи, «Феникс», 2003
8. Ростовський В.С. Культура питания – К., 2005
9. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі – К., 2003
10. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. – К.: АСК, 2000.

Рекомендована література з дисципліни **«Товарознавство харчових продуктів»:**

1. Про захист прав споживачів. Закон України від 12.05.91 №1023-XI (зі змінами і доповненнями).
2. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини. Закон України від 23.12.97.
3. Сирохман І.В, Задорожний І.М., Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів. К. Лібра, 2005
4. Про штрихове кодування товарів. Постанова Верховної Ради України від 27.08.96 № 530.
5. Про заходи щодо підвищення якості вітчизняної продукції. Указ Президента України від 23.02.2001.
6. Кузьменко О.В., Сергеева О.Р. Теоретичні основи товарознавства. – Дніпропетровськ, 2008
7. Жук Ю. Т., Жук В. А., Кисляк Н К та ін. Теоретичні основи товарознавства. - К., Укоопспілка, 2000.
8. Сирохман І.В., Задорожний І.М. Товарознавство продовольчих товарів. К.: Лібра, 2002.

Рекомендована література з дисципліни **«Устаткування закладів ресторанного господарства»:**

1. Н.П.Саєнко, Т.Д.Волошенко «Устаткування підприємств громадського харчування» Київ ТОВ «ЛДН» 2005
2. С.А.Шаповал, І.І.Тарасенко, О.П.Шинкаренко «Механічне устаткування в закладах ресторанного господарства» Харків :«Торнадо» 2002
3. М.М.Бойко «Електричне, холодильне та торговельне обладнання» Харків: «Компанія» СМІТ, 2001
4. Гуляев В.А., Иваненко В.П., Исаев Н.И., Корнюшко Л.М. Оборудование предприятий торговли и общественного питания: Полный курс: Учебник для студ. вузов / Под ред. В.А. Гуляева. - М: ИНФРА-М, 2002.
5. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного

питання. - М: ПрофОбрИздат, 2002.

6. Конвісер І.О., Бублик Г.А., Паригіна Т.Б., Григор'єв Ю.М. Устаткування закладів ресторанного господарства: Навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / За ред. І.О. Конвісера. -К.: КНТЕУ, 2005.

Рекомендована література з дисципліни «**Охорона праці в галузі**»:

1. Закон України «Про охорону праці».
2. Кодекс законів про працю України.
3. Закон України «Основи законодавства України про охорону здоров'я».

Закон України «Про пожежну безпеку»

4.Ткачук К. Н., Халімовський М. О., Зацарний В. В. та ін. Основи охорони праці: Підручник. – 2-ге вид., допов. і перероб. – К.: Основа, 2006. – 444 с.

5. Протоєрейський О. С, Запорожець О. І. Охорона праці в галузі: Навч. посіб. – К.: Книжкове вид-во НАУ, 2005. – 268 с.
6. Основи охорони праці: Підручник / За ред. проф. В.В.Березуцького – Х.: Факт, 2005. – 480 с.
7. Русаловський А. В. Правові та організаційні питання охорони праці: Навч. посіб. – 4-те вид., допов. і перероб. – К.: Університет «Україна», 2009. – 295 с.
8. Третьяков О.В., Зацарний В.В., Безсонний В.Л. Охорона праці: Навчальний посібник з тестовим комплексом на CD/ за ред. К.Н. Ткачука. – К.: Знання, 2010. – 167 с. + компакт-диск.
9. Гогіташвілі Г. Г., Карчевські Є.-Т., Лапін В. М. Управління охороною праці та ризиком за міжнародними стандартами: Навч. посіб. – К.: Знання, 2007. – 367 с.

10. Катренко Л.А., Кіт Ю.В., Пістун І. П. Охорона праці. Курс лекцій. Практикум: Навч. посіб. – Суми: Університетська книга, 2009. – 540 с.
11. Охорона праці та промислова безпека: Навч. посіб. / К. н. ткачук, В. В. Зацарний, Р. В. Сабарно, С. Ф. Каштанов, Л. О. Мітюк, Л. Д. Третьякова, К. К. Ткачук, А. В. Чадюк. За ред. К. н. ткачука і В. В. Зацарного. – К.: 2009 – с.
12. Охорона праці (Законодавство. Організація роботи): Навч. посіб. / За заг. ред. к.т.н., доц. І. П. Пістуна. – Львів: “Тріада плюс”, 2010. – 648 с.
13. Охорона праці (практикум): Навч. посіб. / За заг. ред. к.т.н., доц. І. П. Пістуна. – Львів: «Тріада плюс», 2011 – 436 с.

Рекомендована література з дисципліни **«Економіка підприємств різних типів»:**

1. Н.О.Власова, В.А.Гросул, Н.С.Краснокутская. Економіка ресторанного господарства: Навч. пос. – Х.: Світ Книг, 2013.- 389 с.
2. Марцин В.С. Економіка торгівлі: Підручник.-2-ге вид., випр. і доп. –К.:Знання, 2008.- 603 с.
3. Іванілов О. С. Економіка підприємства - К.: Центр учбової літератури, 2009. — 728 с.(електронний підручник)
4. Мазаракі А.А., Лігоненко Л.О., Ушакова Н.М. Економіка торговельного підприємства. Підручник. - К.: Хрещатик, 1999.
5. Опарін В.М. Фінанси (загальна теорія): Навч.посіб. Вид. друге, доп. і перероб. -К.: КНЕУ, 2002.
6. Петровська І.О., Клиновий Д.В. Фінанси (з елементами статистики фінансів). Навч.посіб. - К.: ЦУЛ, 2002.
7. Слав'юк Р.А. Фінанси підприємств: Навч.посіб. - К.: ЦУЛ, 2002.
8. Про акціонерні товариства (із змінами) : Закон України від 17.09.2008 №514-VI (Редакція за станом 18.01.2013... [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/514-17>

9. Про оплату праці: Закон України від 24.03.1995 №108/95-ВР (Редакція зп станом на 09.12.2012... [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/go/108/95-вр>
10. Про цінні папери і фондовий ринок: Закон України від 23.02.2006 №3480-IV (Редакція за станом на 01.01.2013... [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/3480-15>
11. Про збір та облік єдиного внеску на загальнообов’язкове державне соціальне страхування із змінами та доповненнями: Закон України від 08.07.2010 №2464-VI (Редакція станом на 01.01.2013... [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/2464-17>
12. Про затвердження методичних рекомендацій з розроблення бізнес-плану підприємств: Наказ Міністерства економіки від 06.09.2006 №290. – [Електронний ресурс]. Режим доступу: http://www.me.gov.ua/control/uk/publish/printable_article?art_id

IV. Список наочних посібників

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 1983 – 720с.
2. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування всіх форм власності. – Київ «А.С.К.», 2000 – 848с.
3. Сборник рецептур блюд диетического питания для предприятий общественного питания, - К.: Техника, 1989 – 407с.
4. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 1985 – 295с.
5. Дейниченко Г.В., Ефимова В.П., Постнов Г.М. Оборудование предприятий питания. Справочник в 3-х томах. – Харьков, «Мир техники и технологий», 2003, 2005.
6. Будівельні норми і правила, II-л, 8-71
7. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування. Наказ № 219 від 24.07.2002 Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України
8. Норми оснащення ресторанів кухонним інвентарем. Архипов В.В. Організація ресторанного господарства, 2012.
9. ДСТУ 4281: 2001 Заклади ресторанного господарства (класифікація)
10. ГОСТ 30523-97 Послуги ресторанного господарства «Загальні вимоги»
11. ГОСТ 30524-97 «Громадське харчування. Вимоги до обслуговуючого персоналу»
12. Натуральні зразки столового посуду, наборів, столової білизни.
13. Бланки: - натуральні зразки виробничого інвентаря, інструментів.
14. Бланки для виконання практичних завдань: розрахунки маси продуктів для приготування страв: підбору обладнання, інвентаря, замовлення-рахунок для проведення банкетів, акт на бій, лом, порчу столового посуду, столових наборів.