

**Міністерство освіти і науки України
Національний університет харчових технологій**

Кафедра технології ресторанної і аюрведичної продукції



**ПРОГРАМА
ЄДИНОГО ДЕРЖАВНОГО КВАЛІФІКАЦІЙНОГО ІСПИТУ**

Освітній ступінь: бакалавр

**Галузь знань: 18 (0517) «Виробництво та технології» /
«Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції»**

**Спеціальність (напрямок підготовки): 181 (6.051701) «Харчові технології»/
«Харчові технології та інженерія»**

Київ – 2019

Програма єдиного державного кваліфікаційного іспиту для атестації здобувачів освітнього ступеня «Бакалавр» денної, денної скороченої, заочної та заочної скороченої форм навчання за спеціальністю 181 «Харчові технології» (напрямом підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія»).

«14» 02 2019 р. 38 с.

Розробники:

Кравчук Надія Миколаївна, к.т.н. доцент кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції;

Зуйко Віра Ігорівна, к.т.н. доцент кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції;

Павлюченко Олена Станіславівна, к.т.н. доцент кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції;

Неміріч Олександра Володимирівна, к.т.н. доцент кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції;

Коваль Ольга Андріївна к.т.н. доцент кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції.

Програму єдиного державного кваліфікаційного іспиту для атестації здобувачів освітнього ступеня «Бакалавр» схвалено на засіданні кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції:

Протокол № 11

від «14» 02 2019 року

Завідувач кафедри:


(підпис)

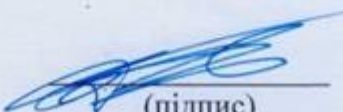
О.В. Неміріч

Програму єдиного державного кваліфікаційного іспиту для атестації здобувачів освітнього ступеня «Бакалавр» схвалено Вченою радою факультету готельно-ресторанного та туристичного бізнесу:

Протокол № 7

від «21» 02 2019 року

Голова вченої ради,
декан факультету:


(підпис)

В.Ф.Доценко

Програму єдиного державного кваліфікаційного іспиту для атестації здобувачів освітнього ступеня «Бакалавр» схвалено Науково-методичною радою університету:

Протокол № 6

від «01» 03 2019 року

Голова НМР університету


(підпис)

В.Л. Яровий

ЗМІСТ

1. Зміст дисциплін	5
1.1. Технологія продукції ресторанного господарства	5
1.1.1. Технологічні принципи створення, моделювання та виробництва продукції ресторанного господарства з заданими властивостями	5
1.1.2. Основні закономірності виробництва продукції харчування з сировини рослинного походження	5
1.1.3. Особливості технології кулінарної продукції з круп, бобових та борошна.	5
1.1.4. Технологія продукції з сировини тваринного походження	5
1.1.5. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з м'яса	6
1.1.6. Технологія продукції з птиці, кролика, пернатої дичини	6
1.1.7. Особливості виробництва та технологічне призначення кулінарної продукції з гідробіонтів	6
1.1.8. Технологія універсальної продукції для закладів ресторанного господарства	6
1.1.9. Технологія холодних страв, холодних та гарячих закусок	6
1.1.10. Технологія супів	7
1.1.11. Технологія солодких страв	7
1.1.12. Технологія напоїв	7
1.1.13. Технологія борошняних кондитерських виробів	7
1.1.14. Особливості технології готової борошняної кондитерської продукції	7
1.1.15. Технологія охолодженої та швидкозамороженої продукції	8
1.1.16. Технологічні закономірності складання меню для різних типів закладів ресторанного господарства та контингентів споживачів	8
1.2. Устаткування закладів ресторанного господарства	8
1.2.1. Механічне обладнання	8
1.2.2. Теплове обладнання	9
1.2.3. Холодильне обладнання	10
1.2.4. Торгове обладнання	11
1.3. Організація ресторанного господарства	11
1.3.1. Ресторанне господарство як вид економічної діяльності	11
1.3.2. Організаційно-правові форми організації підприємств ресторанного господарства	11
1.3.3. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства	11
1.3.4. Суть та основні функції оперативного планування виробництва у закладах ресторанного господарства з різним виробничим циклом	12
1.3.5. Види, загальні принципи та вимоги до складання меню	12
1.3.6. Організація матеріально-технічного забезпечення	12
1.3.7. Організація продовольчого постачання закладів ресторанного господарства	12
1.3.8. Організація складського, тарного господарства в закладах ресторанного господарства	12
1.3.9. Організація виробництва овочевих напівфабрикатів у овочевих цехах при централізованому та децентралізованому їх виробництві	12
1.3.10. Організація роботи і робочих місць у закладах ресторанного господарства з централізованим і децентралізованим виробництвом напівфабрикатів з м'яса	12
1.3.11. Організація виробництва напівфабрикатів із птиці, субпродуктів в птахогольових цехах	13
1.3.12. Організація виробництва напівфабрикатів із риби та нерибних продуктів моря. Організація роботи у доготівельному цеху та цеху обробки зелені	13

1.3.13. Організація роботи, структура, і особливості виробничих процесів і робочих місць у гарячих цехах закладів ресторанного господарства.	13
1.3.14. Призначення, організація роботи, особливості виробничих процесів та робочих місць холодного цеху.	13
1.3.15. Організація спеціалізованих цехів у закладах ресторанного господарства із централізованим і децентралізованим виробництвом. Організація виробництва в кулінарному цеху.	13
1.3.16. Організація виробничих процесів і робочих місць у кондитерському та цеху борошняних виробів.	13
1.3.17. Організація роботи допоміжних виробничих приміщень.	13
1.3.18. Основи раціональної організації праці.	13
1.3.19. Методи та форми обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.	14
1.3.20. Характеристика приміщень для сервісного процесу в закладах ресторанного господарства.	14
1.3.21. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.	14
1.3.22. Підготовка до обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.	14
1.3.23. Характеристика структури процесу обслуговування споживачів в різних типах закладів ресторанного господарства.	14
1.3.24. Види бенкетів та загальна характеристика підготовчої роботи до їх проведення.	14
1.3.25. Організація проведення банкету за столом з повним та частковим обслуговуванням офіціантами.	15
1.3.26. Організація обслуговування бенкетів біля столу.	15
1.4. Управління якістю у ресторанному господарстві	15
1.4.1. Якість як об'єкт управління. Актуальність проблеми управління якістю	15
1.4.2. Еволюція якості і систем управління якістю	15
1.4.3. Основні напрямки діяльності України у сфері якості	15
1.4.4. Вітчизняний та зарубіжний досвід управління якістю продукції	15
1.4.5. Управління якістю продукції ресторанного господарства на різних рівнях.	16
1.4.6. Контроль якості продукції ресторанного господарства на підприємстві.	16
1.4.7. Організація лабораторного контролю якості продукції ресторанного господарства.	17
1.4.8. Методи контролю якості продукції ресторанного господарства.	17
1.4.9. Лабораторні дослідження якості продукції ресторанного господарства.	17
1.4.10. Фізико-хімічні методи, що використовують під час контролю якості напівфабрикатів та готової продукції.	17
2. Питання з дисциплін, які включені в програму Державного іспиту для бакалаврів	18
2.1. З технології продукції ресторанного господарства.	18
2.2. З устаткування закладів ресторанного господарства.	22
2.3. З організації ресторанного господарства	25
2.4. З управління якістю у ресторанному господарстві	30
3. Список рекомендованої літератури	33
3.1. З технології продукції ресторанного господарства.	33
3.2. З устаткування закладів ресторанного господарства.	34
3.3. З організації ресторанного господарства	36
3.4. З управління якістю у ресторанному господарстві.	37

1. Зміст дисциплін

1.1 Технологія продукції ресторанного господарства

1.1.1. Технологічні принципи створення, моделювання та виробництва продукції ресторанного господарства з заданими властивостями. Наукові засади технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства.

Технологічні принципи створення та виробництва кулінарної продукції з заданими властивостями. Характеристика виробничого та технологічного процесів, їх мета та завдання. Основи моделювання технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства. Функціонально-технологічні властивості сировини, рецептурних сумішей, напівфабрикатів, їхня роль у формуванні якості готової кулінарної продукції. Якість кулінарної продукції: визначення показника якості, основні принципи її формування. Пріоритетні напрями технологічних та наукових досліджень на сучасному етапі [3, 4, 6].

1.1.2. Основні закономірності виробництва продукції харчування з сировини рослинного походження. Наукові основи формування харчової цінності, структури та показників якості напівфабрикатів, готової продукції з сировини рослинного походження. Характеристика технологічних процесів виробництва продукції з овочевої сировини, теоретичне обґрунтування параметрів процесу. Фактори та сутність фізико-хімічних, механічних процесів, що обумовлюють технології виробництва продукції ресторанного господарства. Технологічні особливості виробництва напівфабрикатів з овочевої та плодової сировини. Формування асортименту готової кулінарної продукції з овочів. Перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції з плодів та овочів.

Обґрунтування умов, режимів, термінів зберігання та реалізації готової продукції, вимоги до якості, види браку, способи його усунення. Сутність фізико-хімічних процесів, що формують якість кулінарної продукції з овочевої сировини. Формування асортименту та технології готової кулінарної продукції з овочів, плодів, грибів [1, 8, 22].

1.1.3. Особливості технології кулінарної продукції з круп, бобових та борошна. Загальна характеристика технологічно-функціональних властивостей сировини. Класифікація, асортимент, технологічне застосування кулінарної продукції з круп, бобових та борошна. Характеристика способів та видів кулінарної обробки сировини, теоретичне обґрунтування параметрів технологічного процесу, фактори та ступінь фізико-хімічних процесів, що обумовлюють формування готової продукції [1, 4, 22].

1.1.4. Технологія продукції з сировини тваринного походження. Характеристика функціонально-технологічних властивостей вихідної сировини: молока, кисломолочного сиру та яєць за сукупними ознаками. Характеристика технологічних процесів виробництва напівфабрикатів: теоретичне обґрунтування параметрів процесу; фактори та сутність фізико-хімічних процесів.

Асортимент, вимоги до якості, умов та режимів реалізації готової кулінарної продукції з молока, кисломолочного сиру, яєць та яєчних продуктів [2, 12].

1.1.5. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з м'яса. Загальні особливості технологічного процесу виробництва продукції з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин.

Характеристика функціонально-технологічних властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки на підприємствах ресторанного господарства. Класифікація кулінарної продукції з м'яса за сукупними ознаками. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва кулінарної продукції з м'яса: яловичини, свинини, баранини, козлятини. Характеристика та значення норм відходів і витрат. Класифікація напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з м'яса.

Загальна характеристика асортименту страв та кулінарних виробів з м'яса та м'ясної сировини. Характеристика способів та видів теплового кулінарного оброблення, апаратурне оформлення процесів виробництва продукції з м'яса та м'ясної сировини. Управління технологічними процесами виробництва, якістю готової продукції з м'яса та м'ясопродуктів. Обґрунтування умов, термінів зберігання та реалізації готової продукції, вимоги до якості, види браку, способи його усунення. Сучасні підходи до компонування, оформлення та реалізації страв з м'яса [5, 10, 13].

1.1.6. Технологія продукції з птиці, кролика, пернатої дичини. Загальна характеристика сировини, її технологічні властивості та особливості обробки різних видів птиці, пернатої дичини, кролів. Виробництво напівфабрикатів, їх класифікація та технологічне призначення. Асортимент страв та кулінарних виробів з птиці, пернатої дичини, кролів, його використання [4, 14].

1.1.7. Особливості виробництва та технологічне призначення кулінарної продукції з гідробіонтів. Характеристика функціонально-технологічних властивостей гідробіонтів. Класифікація кулінарної продукції з гідробіонтів за сукупними ознаками. Характеристика технологічних процесів виробництва напівфабрикатів з риби з кістковим та хрящовим скелетом, нерибної водної сировини. Теоретичне обґрунтування параметрів процесу. Загальні особливості способів та видів теплового оброблення, теоретичне обґрунтування параметрів та апаратурне оформлення процесів. Характеристика асортименту готової продукції з гідро біонтів, її призначення [3, 7, 18].

1.1.8. Технологія універсальної продукції для закладів ресторанного господарства. Визначення «універсальні напівфабрикати», класифікація за сукупними ознаками (бульйони, відвари, пасеровки, паніровки, фарші), шляхи формування асортименту. Технологія соусів, роль соусів у харчуванні. Класифікація, формування асортименту соусів, управління технологічними процесами виробництва та якістю соусів, їх призначення. Обґрунтування умов, термінів зберігання та використання соусів. Вимоги до якості, види браку, способи його усунення [1, 9, 15].

1.1.9. Технологія холодних страв, холодних та гарячих закусок. Загальна характеристика, значення у харчуванні людини, класифікація, асортимент

холодних страв, холодних та гарячих закусок. Характеристика, наукове обґрунтування технологічних прийомів підготовки овочевих, рибних, м'ясних та гастрономічних продуктів для холодних страв і закусок. Технологічні особливості виробництва та реалізації гарячих закусок. Технологія бенкетних холодних страв, холодних та гарячих закусок. Технологічно-санітарні вимоги до якості, умов та термінів виробництва, зберігання, реалізації вищеназваної продукції [4, 11].

1.1.10. Технологія супів. Класифікація супів, теоретичне обґрунтування асортименту. Використання для виробництва супів універсальної продукції та напівфабрикатів. Характеристика асортименту супів, їх призначення. Управління технологічними процесами та якістю супів на підставі аналізу ризиків та контрольних точок технологічних процесів їх виробництва [1, 8].

1.1.11. Технологія солодких страв. Загальна характеристика, значення у харчуванні, класифікація. Характеристика сировини, обґрунтування способів та режимів її обробки. Використання згущувачів, стабілізаторів, піноутворювачів у виробництві солодких страв та десертної продукції в закладах ресторанного господарства. Характеристика асортименту солодких страв за ознаками: холодні та гарячі. Вимоги до якості, види браку, способи його усунення, умови, режими, терміни зберігання та реалізації [3, 12].

1.1.12. Технологія напоїв. Особливості технологічних процесів виробництва напоїв, їх вплив на харчову цінність та показники якості. Перспективні напрями оптимізації технологічних процесів виробництва напоїв з метою підвищення їх якості. Класифікація, асортимент напоїв за сукупними ознаками [4, 19].

1.1.13. Технологія борошняних кондитерських виробів. Характеристика різних видів тіста, теоретичне обґрунтування формування його структури. Класифікація напівфабрикатів з різних видів тіста за сукупними ознаками. Особливості принципової схеми технологічного процесу виробництва напівфабрикатів борошняних кондитерських виробів. Роль рецептурних компонентів у формуванні якості борошняної кондитерської продукції. Характеристика оздоблювальних напівфабрикатів, асортимент за сукупними ознаками, технологічне призначення. Обґрунтування умов та режимів зберігання, використання, вимоги до якості, види браку, способи його усунення [1, 3, 4].

1.1.14. Особливості технології готової борошняної кондитерської продукції. Особливості технологічних схем виробництва дріжджового тіста та виробів з нього, способи формування асортименту. Особливості технології виробництва кондитерської продукції з різних видів тіста (бісквітного, пісочного, листового, заварного), принципові схеми технологічного процесу виробництва, апаратне оформлення технологічних процесів, призначення. Класифікація, асортимент готових борошняних кондитерських виробів за сукупними ознаками. Обґрунтування умов та термінів зберігання, реалізації готових виробів, вимоги до якості, види браку, способи його усунення. Наукове обґрунтування формування різних видів тіста. Характеристика розпушувачів. Зміни, що відбуваються під час теплового оброблення виробів з різних видів тіста. Характеристика функціонально-технологічних властивостей сировини для кондитерської

продукції в закладах ресторанного господарства.

Теоретичне обґрунтування формування технології оздоблювальних напівфабрикатів. Використання піноутворювачів, стабілізаторів, драглеутворювачів в технологіях кондитерських виробів.

Характеристика способів, видів та режимів теплового оброблення продукції з прісного та дріжджового тіста. Особливості механізму утворення різних видів тіста, роль рецептурних компонентів у формуванні якості готових виробів. Наукове обґрунтування необхідності та можливості подовження термінів зберігання борошняних кондитерських виробів в закладах ресторанного господарства [1, 3, 4].

1.1.15. Технологія охолодженої та швидкозамороженої продукції. Загальна характеристика, сучасний стан виробництва та споживання, асортимент охолодженої та швидкозамороженої продукції. Технологічно-санітарні вимоги до якості, умов, режимів, термінів зберігання, розігріву, реалізації охолодженої та швидкозамороженої кулінарної продукції [1, 4, 5].

1.1.16. Технологічні закономірності складання меню для різних типів закладів ресторанного господарства та контингентів споживачів. Загальні підходи до розробки меню та виробничої програми для закладів ресторанного господарства. Технологічні закономірності складання меню для різних типів закладів ресторанного господарства та контингентів споживачів.

Вибір та обґрунтування критеріїв оцінки якості меню для різних типів закладів ресторанного господарства та контингентів споживачів. Обґрунтування виробничої програми, її сутність та складові.

Методологічні принципи формування та розробки меню [6, 16].

1.2. Устаткування закладів ресторанного господарства.

1.2.1. Механічне обладнання. *Загальні відомості про механічне обладнання.* Будова технологічної машини. Поняття про цикли: технологічний, робочий. Розрахунок основних експлуатаційних характеристик устаткування. Продуктивність технологічної машини – теоретична, технічна, експлуатаційна, їх взаємозв'язок. Розрахунок та методи підвищення продуктивності [10].

Основні вимоги, що ставляться до конструкцій та матеріалів технологічних машин. Основні поняття про надійність устаткування.

Універсальні кухонні машини. Поняття про універсальну кухонну машину, призначення, сфера використання. Універсальні кухонні машини загального та спеціального призначення, комплекти універсальних механізмів до них. Класифікація змінних виконувальних механізмів та їх маркування. Будова та кінематичні схеми універсальних приводів, принцип їх дії. Правила експлуатації універсальних кухонних машин [8].

Сортувально-калібрувальне обладнання. Сутність і технологічні вимоги, що ставляться до процесів сортування, калібрування та просіювання сипких продуктів. Ефективність процесу просіювання. Класифікація просіювачів залежно від форми та характеру руху робочого органу [8].

Очищувальне обладнання. Технологічні вимоги, які ставляться до очищення бульбоплодів від шкірки. Основні способи чищення. Вимоги до основних параметрів та розмірів картоплеочисних машин періодичної дії. Будова та принцип роботи картоплеочисних машин періодичної дії. Аналіз руху бульб у робочій камері, обґрунтування режиму роботи, конструктивних параметрів та розмірів картоплеочисних машин періодичної дії [8, 10].

Правила експлуатації картоплеочисних машин.

Конструктивні особливості, принцип роботи та правила експлуатації пристрою для очищення риби від луски [8, 10].

Подрібнювальне обладнання. Технологічні вимоги, які ставляться до подрібнених продуктів, ступінь подрібнення. Вплив фізико-механічних властивостей продуктів на конструкцію робочих органів машин для подрібнення. Сфера використання, будова та принцип роботи машин для подрібнення [8, 10].

Різальне обладнання. Теоретичні основи різання харчових продуктів. Форма та характер руху різальних інструментів. Характеристика рублячого та ковзаючого різання в обертальному та поступальному русі. Коефіцієнт ковзання. Переваги ковзаючого різання перед рублячим. Основні форми нарізування плодів та овочів.

Технологічні вимоги, що ставляться до нарізаних продуктів. Класифікація овочерізальних машин за призначенням. Класифікація машин для подрібнення м'ясних і рибних продуктів. Будова та принцип роботи машин для нарізання гастрономічних продуктів [2, 10].

Місильно-перемішувальне обладнання. Технологічні вимоги, що ставляться до процесів перемішування, замішування, збивання, продуктів. Класифікація машин для перемішування та замішування залежно від виду продукту, що обробляється та компонентів [8].

Дозувально-формувальне обладнання. Технологічні вимоги, що ставляться до штучних виробів, та основні способи поділу продукції на порції. Подвоєний дозувально-формувальний процес. Класифікація дозувально-формувального обладнання за призначенням та структурою робочого циклу. Правила експлуатації [8].

Мийне обладнання. Сутність процесу миття. Класифікація мийного обладнання. Машини для миття бульбоплодів та напрямки їх вдосконалення. Класифікація машин для миття посуду. Будова та принцип роботи. Будова машин для миття функціональних ємкостей: стелажів, контейнерів та інших габаритних предметів. Правила експлуатації посудомийних машин [8, 10].

1.2.2. Теплове обладнання. *Загальні відомості про теплове обладнання.* *Паливо. Теплоносії.* Мета теплової обробки. Показники, що характеризують готовність продуктів. Традиційні та об'ємні способи теплової обробки. Характеристика парку теплового обладнання, що застосовується в галузі. Споживання енергії у світі. Переваги та недоліки використання електричного і газового обладнання. Класифікація палива. Поняття про безпосередній та непрямий обігрів. Характеристика проміжних теплоносіїв. Ефективність перетворення енергії у теплових апаратах [8, 10].

Загальні принципи будови теплових апаратів. Класифікація теплового обладнання. Вимоги до теплових апаратів. Принцип їх будови. Техніко-економічні показники теплового обладнання. Уніфікація, стандартизація і літерно-цифрова індексація теплового обладнання. Сучасні напрямки конструювання теплового обладнання. Матеріали, що застосовуються для виготовлення теплових апаратів.

Тепловий розрахунок апаратів. Тепловий розрахунок апарата і його зміст. Рівняння матеріального і енергетичного балансу теплового апарату. Складання рівнянь теплового балансу для апаратів, що працюють на різних енергоносіях. Визначення складових рівнянь.

Стравоварильне та жарильно-пекарське обладнання. Номенклатура, технологічне призначення, галузі застосування, класифікація стравоварильних апаратів. Правила експлуатації стравоварильних котлів. Особливості їх будови та експлуатації.

Сковороди. Основні параметри, класифікація, призначення, номенклатура апаратів, способи установки, будова, правила експлуатації.

Фритюрниці, їх призначення. Пароконвектомати, їх призначення, будова, переваги над іншими видами теплових апаратів [2, 8, 10].

Універсальні теплові апарати (плити). Типи плит. Вимоги до конструкцій плит, їх номенклатура. Характеристика теплотехнічних показників роботи плит. Термін розігрівання до робочого стану. Показник нерівномірності температурного поля на робочих елементах плити, питома металомісткість, ступінь автоматизації. Особливості конструкцій плит із склокерамічною поверхнею та індукційних плит.

Водогрійне обладнання. Основні вимоги, що ставляться до кип'ятильників, їх класифікація і загальна характеристика. Принципові схеми кип'ятильників, що працюють на різних видах палива.

Водонагрівачі, особливості їх конструкцій. Основні техніко-економічні показники роботи кип'ятильників і водонагрівачів. Регулювання теплових режимів і контроль рівня рідини в кип'ятильниках і водонагрівачах [10].

Допоміжне обладнання. Призначення та класифікація допоміжного обладнання. Обладнання для роздачі та самообслуговування: номенклатура, призначення та галузі застосування. Особливості конструкції мармітів, роздавальних та накопичувальних стояків, електротермостатів. Катеринг системи. Обладнання для шведських столів [8, 10].

1.2.3. Холодильне обладнання. *Теоретичні основи штучного охолодження.* Перспективи розвитку холодильної техніки у сфері виробництва. Фізичні основи отримання низьких температур. Холодильні агенти та холодоносії: теплофізичні, фізико-хімічні та фізіологічні властивості агентів [1, 3, 5, 6, 7, 9, 10].

Безмашинні засоби охолодження. Охолодження водяним льодом: безпосереднє охолодження водяним льодом, охолодження з використанням води і проміжного теплоносія. Льодосолеве охолодження [1, 5, 9, 10].

Машинне охолодження. Принципова схема компресійної холодильної машини та призначення основних її частин. Класифікація компресорів. Основи будови, принцип дії. Класифікація теплообмінних апаратів [1, 5, 7, 9, 10].

Основні фактори, які впливають на ефективність роботи теплообмінних апаратів.

Використання холоду у громадському харчуванні та його апаратурне забезпечення. Класифікація холодильного обладнання. Поняття про будову стаціонарних холодильних камер. Збірні холодильні камери, холодильні шафи, вітрини, прилавки-вітрини. Апарати для охолодження соків. Фризер. Призначення, будова, правила експлуатації [1, 3, 6, 5, 9,10, 11].

1.2.4. Торгове обладнання. Ваговимірювальне обладнання. Призначення ваговимірювального обладнання, його місце в технологічному процесі підприємств харчування. Класифікація і літерно-цифрова індексація. Будова і принцип дії. Гирі, їх класифікація. Порядок державного і відомчого нагляду і контролю за ваговимірювальним обладнанням [10].

Контрольно-касові апарати. Призначення контрольно-касових машин. Їх місце в організації роботи підприємств харчування. Використання контрольно-касових машин в єдиній системі обліку [10].

Електронні контрольно-реєструючі касові машини, їх номенклатура.

Підйомно-транспортне обладнання. Значення і місце механізації вантажно-розвантажувальних робіт на підприємствах харчування. Класифікація підйомно-транспортного обладнання [10].

1.3. Організація ресторанного господарства

1.3.1. Ресторанне господарство як вид економічної діяльності. Предмет, мета, завдання, складові елементи дисципліни «Організація ресторанного господарства». Сучасний стан, основні напрями розвитку та економічне значення ресторанного господарства. Характеристика основних типів закладів ресторанного господарства згідно різних ознак класифікації. Сучасні формати та групи закладів на ринку ресторанного господарства України. Фактори, які впливають на вибір типу, класу, місткості, концепції закладу ресторанного господарства.

1.3.2. Організаційно-правові форми організації підприємств ресторанного господарства. Законодавча організація підприємств ресторанного господарства України. Організаційно-правові форми підприємств ресторанного господарства, їх характеристика. Порядок організації та реєстрації товариств. Засновницькі документи та вимоги до них. Вимоги, які висуваються до закладів ресторанного господарства залежно від типу та класу.

1.3.3. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства. Основні поняття, мета та головні завдання виробничо-технологічної діяльності закладу ресторанного господарства. Форми організації виробництва в ресторанному господарстві. Характеристика функціональних підрозділів закладу ресторанного господарства. Виробнича інфраструктура. Групи, види та загальна характеристика цехів. Взаємозв'язок виробничих цехів із іншими групами приміщень. Основні вимоги до створення оптимальних умов праці. Загальні принципи організації робочих місць та їх класифікація.

1.3.4. Суть та основні функції оперативного планування виробництва у закладах ресторанного господарства з різним виробничим циклом. Призначення, основні функції оперативного планування. Особи, які його здійснюють. Поняття про виробничу програму підприємства. Основні фактори, які враховують під час складання виробничої програми. Етапи оперативного планування: планове меню, план-меню, меню. Особливості оперативного планування на заготівельних підприємствах. Функції диспетчерської служби. Розрахунок середньоденної кількості кулінарної продукції за структурою.

1.3.5. Види, загальні принципи та вимоги до складання меню. Призначення, види, класифікація та характеристика меню. Розробка меню, порядок включення страв, рекомендований асортимент продукції для закладів різних типів. Принципи складання меню та карти напоїв. Сучасні тенденції вітчизняного та закордонного досвіду створення меню закладів різних типів. Особливості створення і функціонування електронних видів меню - eMenu.

1.3.6. Організація матеріально-технічного забезпечення. Характеристика, призначення, види та джерела постачання, які використовуються в закладах ресторанного господарства. Основні принципи та особливості організації постачання. Вибір постачальника та організація договірних відносин з ним. Характеристика матеріально-технічного забезпечення закладів ресторанного господарства. Норми та методи визначення потреби в предметах матеріально-технічного призначення.

1.3.7. Організація продовольчого постачання закладів ресторанного господарства. Характеристика та основні вимоги до організації продовольчого постачання. Класифікація постачальників сировини і продовольчих товарів. Форми постачання та способи доставки товарів. Маршрути завозу продуктів та вимоги до транспортування. Планування постачання сировини і продовольчих товарів. Товарні запаси, призначення і розрахунок.

1.3.8. Організація складського, тарного господарства в закладах ресторанного господарства. Функції та призначення складського господарства. Види, класифікація, структура та вимоги до складських приміщень. Організація роботи складського господарства. Склад тарного господарства та класифікація тари. Заходи зі скорочення втрат по тарі.

1.3.9. Організація виробництва овочевих напівфабрикатів у овочевих цехах при централізованому та децентралізованому їх виробництві. Призначення, асортимент та вимоги до розміщення овочевих цехів. Організація виробництва напівфабрикатів в овочевому цеху заготівельного підприємства. Організація роботи овочевого цеху на підприємствах з повним циклом виробництва.

1.3.10. Організація роботи і робочих місць у закладах ресторанного господарства з централізованим і децентралізованим виробництвом напівфабрикатів з м'яса. Асортимент та характеристика напівфабрикатів з м'яса. Організація виробництва м'ясних напівфабрикатів в м'ясних цехах при централізованому та децентралізованому їх виробництві.

1.3.11. Організація виробництва напівфабрикатів із птиці, субпродуктів в птахогольових цехах. Призначення, асортимент продукції та склад приміщень птахогольового цеху. Характеристика технологічного процесу виробництва напівфабрикатів із птиці та субпродуктів. Особливості організації технологічних ліній та робочих місць в птахогольових цехах різної потужності. Організація роботи працівників цеху.

1.3.12. Організація виробництва напівфабрикатів із риби та нерибних продуктів моря. Організація роботи у доготівельному цеху та цеху обробки зелені. Організація виробництва напівфабрикатів із риби та нерибних продуктів моря. Особливості організації роботи м'ясо-рибного цеху. Технологічні лінії та ділянки доготівельного цеху та цеху обробки зелені, вимоги до організації робочих місць.

1.3.13. Організація роботи, структура, і особливості виробничих процесів і робочих місць у гарячих цехах закладів ресторанного господарства. Призначення, виробнича програма та асортимент страв, які виготовляють у гарячому цеху. Основні вимоги до розміщення гарячого цеху. Структура гарячого цеху. Організація роботи супового відділення. Організація виробництва других страв, соусів і гарнірів.

1.3.14. Призначення, організація роботи, особливості виробничих процесів та робочих місць холодного цеху. Виробнича програма. Особливості розміщення та реалізації продукції цеху. Технологічні лінії, ділянки та робочі місця холодного цеху. Обладнання та інвентар. Організація роботи кухарів у холодному цеху.

1.3.15. Організація спеціалізованих цехів у закладах ресторанного господарства із централізованим і децентралізованим виробництвом. Організація виробництва в кулінарному цеху. Призначення та склад приміщень кулінарного цеху. Організація технологічних ліній та ділянок у гарячому відділенні кулінарного цеху. Організація ділянок та робочих місць у холодному відділенні кулінарного цеху.

1.3.16. Організація виробничих процесів і робочих місць у кондитерському та цеху борошняних виробів. Організація виробничих процесів і робочих місць у кондитерських цехах різної потужності. Організація роботи цеху борошняних виробів у закладах ресторанного господарства з повним виробничим циклом або доготівельних закладах.

1.3.17. Організація роботи допоміжних виробничих приміщень. Організація роботи експедиції. Організація роботи приміщення для нарізання хліба. Організація роботи мийної кухонного посуду та інвентарю. Організація роботи роздавальних в закладах ресторанного господарства з обслуговуванням офіціантами та самообслуговуванням.

1.3.18. Основи раціональної організації праці. Основні завдання та напрями раціональної організації праці на виробництві. Графіки виходу на роботу їх характеристика. Завдання нормування праці. Норми праці. Класифікація витрат робочого часу, методи його визначення. Визначення чисельності працівників на підприємствах ресторанного господарства.

1.3.19. Методи та форми обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Основні поняття: процес обслуговування, умови обслуговування, технологія гостинності та послуга. Характеристика послуг закладів ресторанного господарства. Види обслуговування. Класифікація методів обслуговування у закладах ресторанного господарства. Класифікація форм самообслуговування та їх характеристика. Структура процесу самообслуговування. Класифікація форм обслуговування офіціантами та їх характеристика. Структура процесу обслуговування офіціантами. Змішані форми обслуговування споживачів та сфери їх застосування. Обслуговування споживачів зі споживанням продукції поза межами закладу ресторанного господарства.

1.3.20. Характеристика приміщень для сервісного процесу в закладах ресторанного господарства. Склад матеріально-технічної бази для організації сервісного процесу у закладах ресторанного господарства різних типів та класів. Характеристика приміщень, в яких безпосередньо здійснюється процес обслуговування споживачів та тих, які непрямо впливають на процеси обслуговування споживачів. Екстер'єр підприємства, як елемент рекламних засобів. Інтер'єр як елемент внутрішньої реклами.

1.3.21. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Види й характеристика устаткування, яке використовується для здійснення обслуговування споживачів. Види, класифікація меблів. Характеристика та призначення порцелянового та фаянсового посуду. Характеристика керамічного посуду та його призначення. Характеристика металевого посуду та приборів, їх призначення. Скляний і кришталевий посуд. Дерев'яний посуд та набори. Посуд і набори із полімерних матеріалів, фольги та паперу. Характеристика та призначення столової білизни.

1.3.22. Підготовка до обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Послідовність технологічного процесу підготовки приміщень до обслуговування. Клінінгові технології підготовки торгових приміщень до обслуговування споживачів, їх санітарно-гігієнічна спрямованість. Розміщення меблів у залі. Особливості підготовки до обслуговування посуду, приборів та столової білизни. Особливості попереднього сервірування столу до сніданку, обіду, вечері. Підготовка персоналу до обслуговування.

1.3.23. Характеристика структури процесу обслуговування споживачів в різних типах закладів ресторанного господарства. Складові частини техніки обслуговування. Підготовка до обслуговування, зустріч та розміщення гостей. Приймання, оформлення замовлення, досервірування столу. Отримання, доставка до зали та подавання готової продукції. Способи подавання страв. Правила прибирання використаного посуду та розрахунку зі споживачами.

1.3.24. Види бенкетів та загальна характеристика підготовчої роботи до їх проведення. Основні терміни та визначення. Класифікація бенкетів згідно різних ознак. Порядок приймання і оформлення замовлення на обслуговування бенкетів. Організація підготовчої роботи до обслуговування бенкетів.

1.3.25. Організація проведення банкету за столом з повним та частковим обслуговуванням офіціантами. Характеристика і організація обслуговування банкетів з повним і частковим обслуговуванням офіціантами. Особливості складання меню та сервірування столу. Складання схеми розміщення гостей за столом. Організація обслуговування споживачів під час банкету.

1.3.26. Організація обслуговування банкетів біля столу. Переваги банкетів групи фуршет. Особливості асортименту продукції, приміщень, меблів і їх розташування, столової білизни. Сервірування та прибирання столів на бенкетах-фуршетах. Особливості організації та обслуговування банкетів – коктейлів.

1.4. Управління якістю у ресторанному господарстві

1.4.1. Якість як об'єкт управління. Актуальність проблеми управління якістю. Поняття якості. Проблеми якості продукції на сучасному етапі соціально-економічного розвитку країни. Якість і розвиток науково-технічного та соціального процесу. Основні терміни та визначення в галузі управління якістю. Властивість, показник, параметр, показник якості продукції. Технічні, організаційні, економічні та суб'єктивні фактори, що формують якість. Формування якості продукції та послуг. Механізм управління якістю. Системний підхід до управління якістю [9-14].

1.4.2. Еволюція якості і систем управління якістю. Механічний контроль. Контроль майстра. Інспекційний контроль. Забезпечення якості. Загальне управління якістю. Сучасна філософія управління якістю. Управління якістю в Україні. Концепція та принципи загального (всеохоплюючого) управління якістю (TQM). Створення вітчизняних систем управління якістю на основі міжнародних стандартів ISO серії 9000. Життєвий цикл продукції. Коло якості. Правові аспекти забезпечення якості продукції [9-14].

1.4.3. Основні напрямки діяльності України у сфері якості. Державне регулювання у сфері якості. Діяльність громадських організацій. Діяльність міжнародних організацій. Міжнародна та регіональна співпраця України в сфері управління якістю. Національні стандарти ДСТУ ISO 9001-2001, ДСТУ ISO 9004-2001, Указ Президента «Про заходи щодо підвищення якості вітчизняної продукції», Концепція державної політики у сфері управління якістю продукції (товарів, робіт, послуг). Основні напрями діяльності Українського інституту якості (УІЯ), Української асоціації якості (УАЯ), Українського товариства якості (УТЯ), Українського Міжнародного фонду якості, Академії якості, приватної організації «СЕРТИКОМ». Динаміка впровадження і сертифікація систем управління якістю відповідно до ISO 9000 в Україні [9-14].

1.4.4. Вітчизняний та зарубіжний досвід управління якістю продукції. Історія виникнення та розвитку вітчизняних методів управління якістю продукції (УЯП). Об'єктивна потреба в запровадженні системно-комплексного підходу до УЯП. Створення та розвиток вітчизняних систем УЯП (БІП, КАНАРСПИ, НОРМ, СБТ, КС УКП та інших): їхня сутність, переваги та недоліки.

Європейський досвід забезпечення якості і конкурентоспроможності продукції. Системи УЯП в Німеччині, Великій Британії, Франції: їхня сутність, вплив на стан якості продукції в державі. Розробка та впровадження моделей забезпечення якості за міжнародними стандартами ISO серії 9000, переваги та недоліки цих моделей.

УЯП в американських корпораціях і фірмах. Системи планування та всебічного контролю якості. Лідерство вищого керівництва фірми в питаннях якості. Аналіз витрат на якість. Постійне вдосконалення систем забезпечення якості і конкурентоспроможності продукції на всіх етапах її життєвого циклу.

Японський досвід УЯП. Підгрунття японського “дива” в сфері якості і конкурентоспроможності продукції: новітні технології; сучасне технологічне обладнання; контроль процесів, а не результатів; постійне підвищення кваліфікації персоналу; глибоке вивчення і впровадження світового досвіду з вирішення проблем якості; створення атмосфери суспільного несприйняття незадовільної якості; цілеспрямована, систематична, копітка робота по вдосконаленню якості на всіх ділянках [9-14].

1.4.5. Управління якістю продукції ресторанного господарства на різних рівнях. Державне регулювання якості продукції ресторанного господарства. Основні нормативно-правові та законодавчі акти у галузі управління якістю в ресторанному господарстві. Основні елементи та механізми управління якістю, які забезпечують високий рівень якості продукції та її конкурентоспроможність: планування, підвищення якості та підвищення якості ефективності виробництва; політика гармонізації в галузі якості; координація всіх видів робіт з якості. Роль стандартизації в науковому обґрунтованому управлінні якістю в ресторанному господарстві. Робота з гармонізації вітчизняних стандартів із управління якістю з міжнародними.

Управління якістю продукції на рівні підприємства. Сучасний підхід до управління якістю на підприємстві. Сукупність заходів постійного впливу на процес створення та виробництва продукції ресторанного господарства з метою підтримання відповідного рівня якості на всіх стадіях життєвого циклу продукції.

Роль стандартизації в науково-обґрунтованому управлінні якістю продукції ресторанного господарства. Управління якістю продукції ресторанного господарства на рівні підприємства. Сертифікація та якість продукції ресторанного господарства за сучасних умов господарювання. Захист прав споживачів та його вплив на якість продукції ресторанного господарства [1, 6-11].

1.4.6. Контроль якості продукції ресторанного господарства на підприємстві. Формування якості продукції ресторанного господарства. Номенклатура показників якості продукції ресторанного господарства. Методи визначення якості продукції (вимірювальний, реєстраційний, органолептичний, розрахунковий, експертний, соціологічний).

Особливості контролю якості продукції в закладах ресторанного господарства. Організаційна структура контролю якості продукції ресторанного господарства. Види контролю якості у закладах ресторанного господарства. Організація вхідного та операційного контролю на підприємствах харчування.

Контроль якості готової продукції [6-11].

1.4.7. Організація лабораторного контролю якості продукції ресторанного господарства. Територіально-галузева харчова лабораторія, виробнича технологічна лабораторія, координаційний технологічний центр, виробнича санітарно-технологічна харчова лабораторія, санітарно-бактеріологічний контроль. Завдання технологічних харчових лабораторій. Організація роботи та функції галузевих харчових лабораторій. Методи контролю, що мають пріоритетне значення для забезпечення випуску доброякісної конкурентоспроможної продукції, безпечної для здоров'я споживачів. Лабораторна документація [26-27].

1.4.8. Методи контролю якості продукції ресторанного господарства. Методи дослідження – хімічні, фізичні, фізико-хімічні, технологічні, біологічні, біохімічні, арбітражні, експрес методи. Фальсифікація харчових продуктів та продукції ресторанного господарства. Органолептичний контроль (бракераж). Його значення, порядок та умови проведення [9-10, 26-27].

1.4.9. Лабораторні дослідження якості продукції ресторанного господарства. Оцінка якості продукції ресторанного господарства: загальна проба, середня проба, підготовка проб. Документальний супровід відбору проб. Нормовані показники якості напівфабрикатів, перших та других страв, напоїв, солодких страв, борошняних кондитерських виробів [26-27].

1.4.10. Фізико-хімічні методи, що використовують під час контролю якості напівфабрикатів та готової продукції. Загальна характеристика фізико-хімічних методів. Прилади лабораторного контролю якості напівфабрикатів та готової продукції ресторанного господарства. Визначення сухих речовин та масової частки вологи. Визначення вмісту білків, жирів, цукрів, крохмалю, спирту, кухонної солі, вмісту вітаміну С, хліба в котлетній масі тощо. Визначення загальної (титрованої) та активної кислотності, лужності напівфабрикатів та готової продукції ресторанного господарства [26-27].

2. Питання з дисциплін, які включені в програму державного іспиту.

2.1. З технології продукції ресторанного господарства:

1. Розкрийте сутність і дайте характеристику технологічного процесу виробництва різних видів кулінарної продукції. Наведіть приклади.
2. Охарактеризуйте сутність, цілі та значення механічної кулінарної обробки харчових продуктів, як однієї з початкових стадій технологічного процесу виробництва кулінарної продукції.
3. Охарактеризуйте сутність, цілі та значення теплової обробки харчових продуктів, як однієї із стадій технологічного процесу виробництва кулінарної продукції.
4. Наведіть класифікацію борошняних кулінарних виробів за сукупними ознаками.
5. Проаналізуйте технологічний процес виробництва пельменів.
6. Проаналізуйте технологічний процес виробництва вареників.
7. Проаналізуйте технологічний процес виробництва млинцевого напівфабрикату.
8. Проаналізуйте технологічний процес виробництва оладок.
9. Проаналізуйте технологічний процес виробництва пиріжків з листового тіста.
10. Проаналізуйте технологічний процес виробництва страви «Філе».
11. Проаналізуйте технологічний процес виробництва страви «Котлета натуральна».
12. Проаналізуйте технологічний процес виробництва страви «Рагу з птиці».
13. Проаналізуйте технологічний процес виробництва страви «Плов».
14. Охарактеризуйте асортимент універсальної кулінарної продукції ресторанного господарства.
15. Охарактеризуйте технологічні властивості плодоовочевої сировини (хімічний склад, морфологічну будову, харчова, біологічна та енергетична цінність).
16. Наведіть класифікацію кулінарної продукції з овочів, плодів та грибів за сукупними ознаками.
17. Проаналізуйте технологічний процес виробництва кулінарної продукції з варених овочів і плодів.
18. Проаналізуйте технологічний процес виробництва кулінарної продукції з припущених і тушкованих овочів, плодів та грибів.
19. Проаналізуйте технологічний процес виробництва кулінарної продукції зі смажених овочів, плодів та грибів.
20. Проаналізуйте технологічний процес виробництва кулінарної продукції з запечених овочів, плодів та грибів.
21. Дайте рекомендації вибору раціонального способу теплової обробки і підбору соусів до страв з овочів, плодів та грибів.
22. Охарактеризуйте вимоги до якості різних видів кулінарної продукції з овочів, плодів та грибів, умови та терміни зберігання і реалізації. Фактори,

- що впливають на якість. Шляхи усунення різних видів дефектів.
23. Наведіть класифікацію кулінарної продукції з круп, бобових і макаронних виробів за сукупними ознаками.
 24. Проаналізуйте технологічний процес виробництва каш.
 25. Проаналізуйте технологічний процес виробництва кулінарних виробів з каш.
 26. Проаналізуйте технологічний процес виробництва кулінарної продукції з бобових.
 27. Проаналізуйте технологічний процес виробництва кулінарної продукції з макаронних виробів.
 28. Дайте рекомендації вибору раціонального способу теплової обробки і підбору соусів до страв з круп, бобових і макаронних виробів.
 29. Охарактеризуйте вимоги до якості різних видів кулінарної продукції з круп, бобових і макаронних виробів, умови і терміни зберігання і реалізації. Шляхи усунення різних видів дефектів.
 30. Проаналізуйте технологічний процес виробництва дріжджового тіста та виробів з нього.
 31. Проаналізуйте технологічний процес виробництва прісного тіста та виробів з нього.
 32. Охарактеризуйте вимоги до якості різних видів борошняних кулінарних виробів, умови і терміни зберігання і реалізації. Фактори, що впливають на якість. Шляхи усунення різних видів дефектів.
 33. Охарактеризуйте технологічні властивості м'ясної сировини (хімічний склад, морфологічну будову, харчова, біологічна та енергетична цінність).
 34. Наведіть класифікацію кулінарної продукції з м'яса і м'ясопродуктів за сукупними ознаками.
 35. Охарактеризуйте технологічний процес обробки м'яса великої рогатої худоби.
 36. Охарактеризуйте технологічний процес обробки м'яса баранини та свинини.
 37. Охарактеризуйте технологічний процес обробки м'яса диких тварин.
 38. Охарактеризуйте технологічний процес обробки субпродуктів.
 39. Охарактеризуйте технологічний процес виробництва порційних м'ясних напівфабрикатів для різних способів теплової обробки.
 40. Охарактеризуйте технологічний процес виробництва дрібношматкових м'ясних напівфабрикатів для різних способів теплової обробки.
 41. Охарактеризуйте технологічний процес виробництва м'ясної котлетної маси і напівфабрикатів з неї.
 42. Охарактеризуйте технологічний процес виробництва м'ясної натуральної січеної маси і напівфабрикатів з неї.
 43. Охарактеризуйте технологічний процес виробництва м'ясної кнельної маси і напівфабрикатів з неї.
 44. Охарактеризуйте вимоги до якості напівфабрикатів з м'яса і м'ясопродуктів, умови та терміни зберігання і реалізації їх. Фактори, що впливають на якість. Шляхи усунення різних видів дефектів.

45. Проаналізуйте технологічний процес виробництва кулінарної продукції з тушкованого м'яса і м'ясопродуктів.
46. Проаналізуйте технологічний процес виробництва кулінарної продукції із смаженого м'яса і м'ясопродуктів.
47. Проаналізуйте технологічний процес виробництва кулінарної продукції з запеченого м'яса і м'ясопродуктів.
48. Проаналізуйте технологічний процес виробництва кулінарної продукції з січеного м'яса.
49. Охарактеризуйте технологічний процес виробництва кулінарної продукції з м'яса диких тварин.
50. Дайте рекомендації вибору раціонального способу теплової обробки, підбору гарнірів і соусів до страв з м'яса і м'ясопродуктів.
51. Охарактеризуйте вимоги до якості кулінарних виробів і страв з м'яса і м'ясопродуктів, умови та терміни зберігання і реалізації їх. Фактори, що впливають на якість. Шляхи усунення різних видів дефектів.
52. Охарактеризуйте технологічний процес обробки сільськогосподарської птиці та виробництва напівфабрикатів.
53. Охарактеризуйте технологічний процес обробки пернатої дичини та виробництва напівфабрикатів.
54. Охарактеризуйте технологічний процес обробки кролика та виробництва напівфабрикатів.
55. Проаналізуйте особливості технології виробництва кондитерської продукції з різних видів тіста (бісквітного, пісочного, листкового, заварного), принципів схеми технологічного процесу виробництва,
56. Охарактеризуйте технологічний процес виробництва оздоблювальних напівфабрикатів, асортимент, технологічне призначення. Обґрунтування умов та режимів зберігання, використання, вимоги до якості, види браку, способи його усунення
57. Охарактеризуйте технологічний процес виробництва січеної маси із сільськогосподарської птиці та виробництва напівфабрикатів.
58. Дайте рекомендації вибору раціонального способу теплової обробки, підбору гарнірів і соусів до страв із сільськогосподарської птиці, пернатої дичини і кролика.
59. Охарактеризуйте вимоги до якості кулінарної продукції із сільськогосподарської птиці, пернатої дичини і кролика, умови та терміни зберігання і реалізації їх. Фактори, що впливають на якість.
60. Охарактеризуйте технологічні властивості рибної сировини (хімічний склад, морфологічна будова, харчова, біологічна та енергетична цінність).
61. Наведіть класифікацію кулінарної продукції з гідробіонтів за сукупними ознаками.
62. Охарактеризуйте технологічний процес обробки риби з кістковим скелетом.
63. Охарактеризуйте технологічний процес обробки риби з хрящовим скелетом та напівфабрикатів з неї.
64. Охарактеризуйте технологічний процес обробки нерибних морепродуктів.

65. Охарактеризуйте технологічний процес виробництва напівфабрикатів з риби з кістковим скелетом для різних способів теплової обробки.
66. Охарактеризуйте технологічний процес виробництва рибної натуральної січеної маси і напівфабрикатів з неї.
67. Охарактеризуйте технологічний процес виробництва рибної кнельної маси і напівфабрикатів з неї.
68. Охарактеризуйте вимоги до якості напівфабрикатів з риби, умови та терміни зберігання і реалізації їх. Фактори, що впливають на якість. Шляхи усунення різних видів дефектів.
69. Проаналізуйте технологічний процес виробництва кулінарної продукції з відварної та припущеної риби.
70. Проаналізуйте технологічний процес виробництва кулінарної продукції із смаженої риби.
71. Проаналізуйте технологічний процес виробництва кулінарної продукції з запеченої риби.
72. Проаналізуйте технологічний процес виробництва кулінарної продукції з січеної рибної маси.
73. Охарактеризуйте технологічний процес виробництва кулінарної продукції з нерибних продуктів моря.
74. Надайте рекомендації вибору раціонального способу теплової обробки, підбору гарнірів і соусів до страв з риби.
75. Охарактеризуйте вимоги до якості кулінарних виробів і страв з риби, умови та терміни зберігання і реалізації їх. Фактори, що впливають на якість. Шляхи усунення різних видів дефектів.
76. Охарактеризуйте технологічні властивості яєць та яйцепродуктів (хімічний склад, морфологічна будова, харчова, біологічна та енергетична цінність). Наведіть класифікацію кулінарної продукції з яєць та яйцепродуктів за сукупними ознаками.
77. Охарактеризуйте технологічний процес виробництва смаженої кулінарної продукції з яєць та яйцепродуктів.
78. Охарактеризуйте вимоги до якості кулінарних виробів і страв з яєць та яйцепродуктів, умови та терміни зберігання і реалізації їх. Фактори, що впливають на якість. Шляхи усунення різних видів дефектів.
79. Охарактеризуйте технологічні властивості сиру кисломолочного (хімічний склад, харчова, біологічна та енергетична цінність). Наведіть класифікацію кулінарної продукції з сиру кисломолочного за сукупними ознаками.
80. Охарактеризуйте технологічний процес виробництва смаженої кулінарної продукції з сиру кисломолочного.
81. Дайте рекомендації вибору раціонального способу теплової обробки, підбору наповнювачів і соусів до страв з сиру кисломолочного.
82. Охарактеризуйте вимоги до якості кулінарних виробів і страв з сиру кисломолочного, умови та терміни зберігання і реалізації їх. Фактори, що впливають на якість. Шляхи усунення різних видів дефектів.
83. Наведіть класифікацію супів. Особливості технологічних процесів

- виробництва супів за групами(прозорі,заправні,пюре, холодні). Характеристика асортименту.
84. Охарактеризуйте вимоги до якості супів, умови та терміни зберігання і реалізації їх. Фактори, що впливають на якість.
 85. Проаналізуйте технологічний процес виробництва холодних страв і закусок. Класифікація холодних страв і закусок. Особливості технологічних процесів виробництва холодних страв і закусок за групами.
 86. Охарактеризуйте вимоги до якості холодних страв і закусок, умови та терміни зберігання і реалізації їх. Фактори, що впливають на якість.
 87. Проаналізуйте технологічний процес виробництва солодких страв. Класифікація десертних страв. Характеристика асортименту солодких страв за ознаками (холодні та гарячі).
 88. Охарактеризуйте вимоги до якості солодких страв, види браку, способи його усунення, умови, режими, терміни зберігання та реалізації.
 89. Наведіть класифікацію напоїв. Проаналізуйте технологічний процес виробництва напоїв за групами (гарячі, холодні, безалкогольні, слабоалкогольні, змішані).
 90. Охарактеризуйте вимоги до якості напоїв, умови та терміни зберігання і реалізації їх. Фактори, що впливають на якість.

2.2. З устаткування закладів ресторанного господарства:

1. Наведіть класифікацію устаткування закладів ресторанного господарства. Назвіть основні складові частини механічного устаткування та їх призначення.
2. Опишіть будову технологічної машини. Наведіть характеристику передавальних механізмів.
3. Охарактеризуйте основні складові частини технологічної машини. Опишіть конструктивні вимоги до технологічних машин.
4. Поясніть поняття "надійність" і "довговічність" технологічної машини. Охарактеризуйте матеріали, з яких виготовляють деталі машин.
5. Опишіть види продуктивності технологічних машин. Наведіть розрахунок теоретичної продуктивності для машин періодичної дії.
6. Опишіть основні техніко-економічні показники роботи устаткування. Поясніть, що таке коефіцієнт використання обладнання та як він розраховується.
7. Назвіть основні техніко-економічні показники роботи устаткування. Опишіть поняття "технічна" та "експлуатаційна" продуктивність.
8. Надайте характеристику універсальним кухонним машинам. Опишіть будову універсального привода.
9. Охарактеризуйте робочі органи просіювачів. Опишіть будову та принцип роботи просіювачів вібраційного типу.
10. Наведіть класифікацію просіювачів. Опишіть будову та принцип роботи механізму для просіювання з обертовим ситом МПП-II.

11. Охарактеризуйте процес просіювання. Опишіть будову та принцип роботи просіювача зі шнековою подачею МПМ-800.
12. Надайте характеристику способам чищення овочів. Наведіть класифікацію очищувального устаткування закладів ресторанного господарства.
13. Охарактеризуйте види робочих органів очищувального устаткування. Опишіть будову та принцип роботи машин періодичної дії для чищення картоплі.
14. Охарактеризуйте робочі органи очищувального устаткування. Опишіть будову та принцип роботи картоплеочисної машини безперервної дії.
15. Наведіть класифікацію очищувального устаткування. Опишіть будову та принцип роботи механізму для чищення риби від луски.
16. Охарактеризуйте процес подрібнення. Опишіть будову та принцип роботи механізму для подрібнення МИ.
17. Надайте характеристику процесу подрібнення. Опишіть будову та принцип роботи розмелювальних машин з вальцьовими робочими органами.
18. Наведіть класифікацію подрібнювального устаткування. Опишіть будову та принцип роботи машин і механізмів для розмелювання кави.
19. Охарактеризуйте процес подрібнення. Опишіть будову та принцип роботи машини МИВП для тонкого подрібнення варених продуктів.
20. Наведіть класифікацію подрібнювального устаткування. Опишіть принцип роботи машини для приготування картопляного пюре МКП-60.
21. Наведіть класифікацію та опишіть будову і принцип роботи посудомийних машин.
22. Охарактеризуйте процес перемішування. Наведіть класифікацію обладнання для перемішування продуктів у закладах ресторанного господарства.
23. Охарактеризуйте процес збивання. Опишіть будова та принцип роботи збивальних машин різних конструкцій.
24. Охарактеризуйте процес перемішування. Опишіть будову та принцип роботи збивальної машини МВ-35М.
25. Охарактеризуйте процес збивання. Опишіть будову та принцип роботи збивальної машини МВ-60.
26. Надайте порівняльну характеристику машин для збивання МВ-35М та МВ-60.
27. Охарактеризуйте процес перемішування. Наведіть класифікацію, будову та принцип роботи тістомісильних машин.
28. Опишіть будову універсальних кухонних машин. Назвіть переваги та недоліки їх застосування у закладах ресторанного господарства.
29. Охарактеризуйте теплові апарати закладів ресторанного господарства за технологічним призначенням. Наведіть індексацію теплових апаратів.
30. Опишіть способи нагрівання харчових продуктів. Надайте порівняльну характеристику ІЧ та НВЧ способів нагрівання.
31. Наведіть класифікацію апаратів для варіння. Опишіть режими роботи стравоварильних котлів.
32. Надайте характеристику теплових апаратів за конструктивними особливостями (несекційні, секційні, модульні). Опишіть способи

- розміщення модульних теплових апаратів у цеху.
33. Надайте коротку характеристику апаратів для варіння. Наведіть індексацію стравоварильних котлів.
 34. Охарактеризуйте електричні стравоварильні котли з безпосереднім обігрівом стінки робочої камери.
 35. Охарактеризуйте стравоварильні котли з непрямим обігрівом стінки варильної ємності. Опишіть принцип роботи подвійного запобіжного клапана.
 36. Охарактеризуйте основні способи смаження. Опишіть будову апаратів для смаження.
 37. Опишіть способи смаження харчових продуктів. Наведіть класифікацію та будову сковорід періодичної та безперервної дії.
 38. Охарактеризуйте способи нагрівання харчових продуктів. Опишіть будову жарильних та пекарських шаф.
 39. Надайте класифікацію способів теплового оброблення харчових продуктів. Опишіть будову пароконвекційних шаф та їх призначення.
 40. Охарактеризуйте поняття "теплоти" і "холоду". Опишіть принцип роботи компресійної холодильної машини.
 41. Опишіть способи штучного охолодження. Надайте характеристику холодильним агентам.
 42. Опишіть будову, принцип роботи та сферу застосування термоелектричних холодильних машини. Назвіть їх переваги та недоліки.
 43. Охарактеризуйте основні елементи компресійної холодильної машини. Опишіть способи відтавання випарників.
 44. Опишіть будову, принцип роботи і сферу застосування блочних холодильних машин (моноблоки, біблоки, спліт-системи).
 45. Наведіть класифікацію торгового-технологічного холодильного обладнання. Опишіть будову та принцип роботи фризерів.
 46. Надайте характеристику торгового холодильного обладнання. Опишіть принцип отримання льоду в льодогенераторах з пульверизаційною системою.
 47. Опишіть будову та принцип роботи льодогенераторів різних конструкцій.
 48. Надайте характеристику холодильному обладнанню для складських приміщень. Опишіть системи охолодження холодильних камер.
 49. Наведіть класифікацію та будову холодильних камер. Опишіть вимоги до розміщення холодильних камер в закладах ресторанного господарства.
 50. Опишіть способи охолодження холодильних камер. Наведіть будову та сферу застосування збірних холодильних камер.
 51. Опишіть призначення та принцип роботи пристроїв для кондиціонування повітря. Наведіть правила експлуатації холодильного обладнання.
 52. Охарактеризуйте способи отримання низьких температур, які використовуються в закладах ресторанного господарства. Надайте характеристику холодильному устаткуванню для барів.

2.3. Організації ресторанного господарства:

1. Наведіть особливості організації бенкету-чаю. Асортимент продукції, особливості організації та обслуговування. Складіть меню, розрахуйте необхідну кількість продукції, посуду та приборів для організації бенкету-чаю на 30 осіб.
2. Охарактеризуйте бенкети-фуршети. Вкажіть особливості сервірування столів на бенкетах-фуршетах. Розрахуйте необхідну кількість посуду для проведення бенкету-фуршету на 50 осіб.
3. Наведіть та дайте характеристику приміщенням закладів ресторанного господарства, в яких безпосередньо здійснюється процес обслуговування споживачів. Розрахуйте площу торгівельної зали ресторану першого класу.
4. Охарактеризуйте стадії підготовки до обслуговування, зустрічі та розміщення гостей у закладах ресторанного господарства. Розрахуйте необхідну кількість офіціантів для кафе на 50 місць. Обґрунтуйте форму організації їх праці.
5. Наведіть класифікацію бенкетів за різними ознаками. Складіть меню та розрахуйте необхідну кількість страв і напоїв та посуду, необхідного для проведення новорічного бенкету з частковим обслуговуванням офіціантами на 50 осіб.
6. Охарактеризуйте порцеляновий та фаянсовий посуд закладів ресторанного господарства. Вкажіть їх відмінності та особливості використання в різних типах закладів ресторанного господарства. Дайте характеристику посуду, який використовується для сервірування столів і подавання страв.
7. Наведіть особливості організації і обслуговування бенкетів за столом з повним обслуговуванням офіціантами. Складіть меню, розрахуйте необхідну кількість страв і напоїв. Розрахуйте необхідну кількість офіціантів для підготовки та обслуговування бенкету на 30 осіб.
8. Дайте характеристику різним групам меню. Вкажіть вимоги до складання і оформлення меню. Запропонуйте декілька варіантів бізнес-ланчів. Вкажіть особливості їх складання.
9. Вкажіть особливості організації і обслуговування бенкетів за столом з частковим обслуговуванням офіціантами. Розрахуйте необхідну площу зали, розмір столів, кількість столової білизни для проведення новорічного бенкету на 50 місць. Запропонуйте варіанти розміщення бенкетних столів, зобразіть схематично.
10. Охарактеризуйте обслуговуючий персонал закладів ресторанного господарства. Вкажіть кваліфікаційні вимоги та обов'язки. Наведіть форми організації роботи офіціантів, їх переваги та недоліки. Розрахуйте необхідну кількість офіціантів для ресторану першого класу на 100 місць
11. Наведіть основні групи та види скатертей, які використовуються в закладах ресторанного господарства. Розрахуйте необхідну кількість скатертин для накриття двох бенкетних столів розмірами 1,4*7 м.
12. Вкажіть особливості організації та обслуговування бенкетів-коктейлів. Запропонуйте асортимент напоїв та закусок для проведення бенкету-коктейлю

з нагоди показу мод на 40 осіб. Розрахуйте необхідну кількість офіціантів для обслуговування.

13. Охарактеризуйте французький (в обнесення) спосіб подавання страв. Вкажіть його переваги та особливості, вимоги до обслуговуючого персоналу.
14. Наведіть особливості організації і обслуговування бенкетів-фуршетів. Розрахуйте необхідну площу зали, розмір бенкетних столів, кількість офіціантів для обслуговування бенкету-фуршету на 100 місць.
15. Охарактеризуйте комбіновані бенкети. Вкажіть їх види, призначення та особливості організації. Вкажіть необхідні приміщення, їх призначення та площу для організації бенкету коктейль-фуршет-кава.
16. Вкажіть послідовність підготовки залів до обслуговування, охарактеризуйте види та послідовність прибирання торгівельних залів. Розрахуйте необхідну кількість столів різної місткості для ресторану першого класу на 120 місць. Запропонуйте варіанти їх розміщення.
17. Охарактеризуйте столові прибори, які використовують для сервірування столів та споживання страв. Вкажіть особливості матеріалів з яких їх виготовляють. Розрахуйте необхідну кількість столових приборів для ресторану першого класу на 100 місць.
18. Вкажіть види, вимоги та послідовність сервірування столів. Запропонуйте варіанти виконавчого сервірування при наступному замовленні: салат «Цезар», закуска «Жульєн», суп-пюре «Цибулевий», риба «Короп запечений», сік, тістечко «Празьке».
19. Дайте характеристику бенкетам за столом з частковим обслуговуванням офіціантами. Розробіть меню та запропонуйте напої для весільного бенкету на 75 осіб. Розрахуйте необхідну кількість посуду та приборів для сервірування столу і подавання страв.
20. Наведіть види, призначення та характеристику меблів для приймання їжі. Розрахуйте необхідну кількість меблів для відвідувачів ресторану першого класу на 120 місць.
21. Охарактеризуйте особливості використання англійського способу (за допомогою приставного, підсобного столиків та візка) подавання страв. Схематично зобразіть сервіровку столу на один куверт, з зазначенням усіх розмірів, а також розміщення посуду і наборів. Черговість подавання страв зазначити числами. МЕНЮ: салат «Олів'є»; «Жульєн» з курки; суп з риби; котлета по-київськи, налисники з варенням, кисіль.
22. Наведіть та охарактеризуйте види обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства. Опишіть стадії, з яких складається структура самообслуговування. Запропонуйте асортимент та розрахуйте необхідну кількість порцій супів для 500 відвідувачів їдальні при установі (коефіцієнт споживання супів – 0,5).

23. Охарактеризуйте французький спосіб подавання страв. Вкажіть варіанти, основні операції та основні правила порціонування страв, які при ньому використовуються.
24. Опишіть основні етапи, правила та особливості приймання замовлення на обслуговування бенкетів. Запропонуйте меню бенкету до дня народження на 30 осіб. Підберіть еногастрономічні поєднання напоїв до страв.
25. Вкажіть особливості розрахунків необхідної кількості офіціантів для підготовки до проведення бенкетів. Складіть меню гала-вечері бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами для учасників семінару.
26. Дайте характеристику порцеляновому посуду, який використовується в закладах ресторанного господарства. Наведіть асортимент, призначення. Запропонуйте вид посуду та наборів для подавання наступних страв, схематично зобразіть сервіровку столу на один куверт, з зазначенням усіх розмірів, а також розміщення посуду і наборів. Черговість подавання страв зазначити числами. МЕНЮ: салат з оселедцем, бульйон з локшиною, січеники в соусі, гречка відварна з маслом, хліб, сік.
27. Охарактеризуйте бенкети групи фуршет. Наведіть варіанти розміщення скляного посуду на бенкетах – фуршетах. Складіть меню бенкету-фуршету на 50 осіб із зазначенням напоїв, у тому числі алкогольних. Визначте площу приміщення для проведення банкету.
28. Охарактеризуйте металевий посуд, який використовують в закладах ресторанного господарства. Вкажіть асортимент і призначення. Запропонуйте вид посуду та наборів для подавання страв, схематично зобразіть сервіровку столу на один куверт, з зазначенням усіх розмірів, а також розміщення посуду і наборів. Черговість подавання страв зазначити числами. МЕНЮ: борщ з пампушками; скумбрія запечена; овочі тушковані; тістечко «Наполеон»; компот.
29. Дайте характеристику меблям для відвідувачів, які використовують в торгівельних залах закладів різних типів. Опишіть особливості використання столів різної місткості згідно типу закладу ресторанного господарства. Розрахуйте необхідну кількість столів для їдальні на 120 місць.
30. Дайте визначення бенкету. Наведіть класифікацію бенкетів за різними ознаками. Наведіть розрахунок площі зали, необхідної для проведення різних видів бенкетів. Зазначте форми розміщення гостей за бенкетними столами. Розрахуйте необхідну площу зали та довжину столу для бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами на 50 місць. Запропонуйте варіанти розміщення столів на даному бенкеті.
31. Охарактеризуйте види меню в групі меню з вільним вибором страв. Вкажіть особливості використання даних видів у закладах різних типів і форматів. Дотримуючись рекомендованого асортименту, враховуючи послідовність розміщення страв і напоїв запропонуйте меню для кафе із обслуговуванням офіціантами.

32. Охарактеризуйте види меню в групі скомплектованого меню. Вкажіть особливості його використання в закладах ресторанного господарства різних типів та форматів. Запропонуйте декілька варіантів комплексного обіду для ресторану української кухні.
33. Вкажіть особливості та основні стадії проведення оперативного планування для заготівельних підприємств. Розрахуйте необхідну кількість овочевої сировини для виконання замовлення (10 грудня) на напівфабрикати в наступних кількостях: картопля очищена – 350 кг; буряк очищений – 430 кг; морква очищена – 330 кг; капуста зачищена – 340 кг.
34. Охарактеризуйте їдальню як тип закладу ресторанного господарства. Визначте організаційну структуру виробничого процесу закладу. Запропонуйте технологічні лінії гарячого цеху та вкажіть організацію робочих місць в ньому.
35. Охарактеризуйте ресторан як тип закладів ресторанного господарства. Наведіть класи ресторани, їх відмінні особливості та вимоги. Запропонуйте асортимент холодних і гарячих закусок для ресторанів європейської кухні різних класів, обґрунтуйте свій вибір.
36. Охарактеризуйте кафе як тип закладу ресторанного господарства. Наведіть класифікацію кафе. Запропонуйте меню для кафе з обслуговуванням офіціантами, враховуючи послідовність розміщення страв і напоїв в меню.
37. Охарактеризуйте призначення, вимоги до розміщення, асортимент продукції та узагальнену виробничу структуру гарячого цеху. Запропонуйте асортимент та розрахуйте необхідну кількість супів, які потрібно приготувати за день ресторану першого класу на 100 місць, якщо коефіцієнт оборотності місця складає 5,5, а коефіцієнт споживання супів – 0,1.
38. Розкрийте поняття «меню». Вкажіть фактори, які впливають на вибір меню. Охарактеризуйте основні правила та вимоги до складання і оформлення меню. Розмістіть вказані страви згідно послідовності запису у меню: скумбрія запечена, борщ з пампушками, компот з апельсинів, овочі тушковані; тістечко «Наполеон», бутерброди з сиром, овочеве асорті.
39. Наведіть призначення, асортимент, особливості реалізації продукції холодного цеху. Вкажіть види та переваги використання секційного модульного обладнання. Запропонуйте асортимент холодних страв і закусок для 450 відвідувачів ресторану на 80 місць, якщо коефіцієнт споживання холодних страв і закусок становить 0,5 (рибних - 20, м'ясних - 40, салатів і вінегретів – 40 %).
40. Наведіть класифікацію постачальників сировини та продовольчих товарів у заклади ресторанного господарства. Охарактеризуйте основні вимоги до організації постачання у закладах ресторанного господарства.
41. Охарактеризуйте організацію роботи рибного цеху: призначення, асортимент продукції, оснащення. Запропонуйте технологічні лінії рибного цеху. Наведіть особливості виробництва напівфабрикату «риба спеціального розділення».

42. Наведіть види графіків виходу на роботу. Вкажіть відмінні особливості лінійного та стрічкового графіків виходу на роботу їх характеристика, переваги та недоліки. Складіть стрічковий графік виходу 5 працівників гарячого цеху на березень місяць, якщо тривалість робочого дня становить 8 год.
43. Вкажіть особливості та наведіть виробничу структуру заготівельних, доготівельних підприємств та підприємств з повним виробничим циклом.
44. Охарактеризуйте особливості оперативного планування у загальнодоступних закладах ресторанного господарства з вільним вибором страв. Наведіть вихідні дані для розробки плану-меню. Розрахуйте загальну кількість продукції для 1080 відвідувачів ресторану першого класу.
45. Вкажіть основні типи закладів ресторанного господарства. Охарактеризуйте заклади ресторанного господарства за економічною та виробничими ознаками.
46. Охарактеризуйте організацію приймання сировини та продовольчих товарів. Вкажіть сировину й продовольчі товари, заборонені до приймання. Наведіть вимоги розміщення у складській групі приміщень. Вкажіть значення та особливості планування товарних запасів.
47. Охарактеризуйте організацію роботи м'ясного цеху: призначення, асортимент продукції, оснащення. Запропонуйте технологічні лінії м'ясного цеху.
48. Вкажіть види та призначення заготівельних цехів. Охарактеризуйте організацію роботи овочевого цеху: призначення, асортимент продукції, оснащення.
49. Вкажіть для яких підприємств є раціональною організація м'ясо-рибного цеху. Охарактеризуйте особливості організації роботи м'ясо-рибного цеху. Призначення. Оснащення.
50. Наведіть особливості складання виробничої програми у закладах ресторанного господарства, які обслуговують організовані контингенти споживачів. Запропонуйте асортимент планового меню для студентської їдальні, яка працює з понеділка по п'ятницю.
51. Дайте визначення основним видам бенкетів за столом. Запропонуйте асортимент страв і напоїв та варіант попереднього сервірування бенкету з повним обслуговуванням офіціантами із зазначення виду посуду відповідно до меню.
52. Охарактеризуйте способи доставки та маршрути завезення продуктів у заклади ресторанного господарства. Обґрунтуйте доцільність використання того чи іншого способу.
53. Дайте визначення поняттю «виробнича програма». Вкажіть відмінні особливості її складання для закладів ресторанного господарства з різним контингентом споживачів. Охарактеризуйте послідовність та наведіть модель розрахунку в закладах ресторанного господарства середньоденної кількості кулінарної продукції за структурою. Розрахуйте загальну кількість страв, яку потрібно виготовити загальнодоступному кафе з обслуговуванням офіціантами

на 50 місць, з коефіцієнтом оборотності 6 та коефіцієнтом споживання страв – 2,0.

54. Охарактеризуйте робочі місця закладів ресторанного господарства за різними ознаками класифікації. Наведіть організацію робочого місця в холодному цеху для приготування салатів і вінегретів. Вкажіть види та зазначте висоту полиць в зоні робочого місця.

55. Охарактеризуйте основні види закладів ресторанного господарства залежно від способу заснування та формування статутного фонду, а також від кількості працюючих та обсягу валового доходу від реалізації продукції за рік.

56. Наведіть класифікацію постачальників сировини та продовольчих товарів у заклади ресторанного господарства. Охарактеризуйте основні вимоги до організації постачання у закладах ресторанного господарства.

57. Охарактеризуйте організацію роботи овочевого цеху. Охарактеризуйте технологічні лінії та ділянки овочевого цеху при децентралізованому виробництві напівфабрикатів.

58. Охарактеризуйте призначення, структуру холодного цеху та особливості організації роботи. Запропонуйте робочі місця холодного цеху.

59. Вкажіть для яких підприємств є раціональною організація м'ясо-рибного цеху. Охарактеризуйте особливості організації роботи м'ясо-рибного цеху. Призначення. Оснащення.

60. Вкажіть основні формати закладів на сучасному етапі розвитку ресторанного господарства України, охарактеризуйте особливості їх розміщення.

2.4. 3 управління якістю у ресторанному господарстві:

1. Сутність проблеми управління якістю на сучасному етапі соціально-економічного розвитку країни.
2. Основні терміни та визначення в галузі управління та забезпечення якості.
3. Технічні, організаційні, економічні та суб'єктивні фактори, що формують якість.
4. Державне регулювання у сфері якості.
5. Охарактеризуйте основні напрями діяльності України у сфері якості.
6. Діяльність громадських організацій з питань якості в Україні.
7. Діяльність міжнародних організацій з питань якості в Україні.
8. Міжнародна та регіональна співпраця України в сфері управління якістю.
9. Основні напрями діяльності Держспоживстандарту та Українського інституту якості (УІЯ).
10. Основні напрями діяльності Української асоціації якості (УАЯ), Українського товариства якості (УТЯ), Українського Міжнародного фонду якості, Академії якості, приватної організації «СЕРТИКОМ».
11. Діяльність міжнародних організацій у сфері якості: Бюро Верітас, Міжнародної служби сертифікації (SGS): їх основна мета та напрями діяльності, основні послуги, що вони надають у сфері якості.
12. Охарактеризуйте міжнародну та регіональну співпрацю України у сфері

- управління якістю.
13. Охарактеризуйте роль людського фактора в управлінні якістю продукції.
 14. Сучасна філософія та підхід до управління якістю на виробництві.
 15. Якість як об'єкт управління: планування, аналіз, контроль.
 16. Система якості в стандартах ISO серії 9000.
 17. Роль стандартизації в науково-обґрунтованому управлінні якістю продукції ресторанного господарства.
 18. Державний захист прав споживачів та його вплив на якість продукції.
 19. Історія виникнення та розвитку вітчизняних методів управління якістю продукції (УЯП). Об'єктивна потреба в запровадженні системно-комплексного підходу до УЯП.
 20. Концепція загального (всеохоплюючого) управління якістю (TQM). Принципи TQM.
 21. Створення та розвиток вітчизняних систем управління якістю: їх суть, переваги та недоліки.
 22. Досвід управління якістю в різних країнах світу: США, Японії, країнах Західної Європи, Азії та Африки та ін.
 23. Міжнародні та національні премії з якості. Передумови проведення конкурсів досягнень діяльності в області якості.
 24. Всеукраїнський конкурс «100 кращих товарів». Національні премії з якості Росії, Японії, США, Великої Британії, Індії та ін. Премія з якості СНД, Європейська премія.
 25. Охарактеризуйте види контролю закладів ресторанного господарства. Організація вхідного та операційного контролю на підприємствах харчування. Контроль якості готової продукції
 26. Організація вхідного контролю на підприємствах ресторанного господарства: суть, склад комісії, завдання.
 27. Значення операційного контролю на підприємствах ресторанного господарства: суть, склад комісії, завдання.
 28. Контроль якості готової продукції (бракераж) на підприємствах ресторанного господарства.
 29. Порядок відбору середньої проби, зразків напівфабрикатів та готових виробів, підготовка їх до аналізу.
 30. Структура, завдання та функції виробничої, санітарно-технологічної харчової лабораторії.
 31. Структура, завдання та функції територіально-галузевої санітарно-технологічної харчової лабораторії.
 32. Структура, завдання та функції координаційного технологічного центру.
 33. Наведіть класифікацію та охарактеризуйте вимірювальні методи визначення якості продукції ресторанного господарства.
 34. Охарактеризуйте експрес-методи та арбітражні методи контролю якості продукції ресторанного господарства.
 35. Характеристика експертного та соціологічного методів визначення якості продукції ресторанного господарства.

36. Охарактеризуйте асортимент та порядок проведення оцінки якості перших страв.
37. Охарактеризуйте асортимент та порядок проведення оцінки якості других страв.
38. Охарактеризуйте асортимент та порядок проведення оцінки якості гарнірів.
39. Охарактеризуйте асортимент та порядок проведення оцінки якості соусів.
40. Охарактеризуйте асортимент та порядок проведення оцінки якості солодких страв та напоїв.
41. Охарактеризуйте асортимент та порядок проведення оцінки якості кондитерських виробів ЗРГ.
42. Охарактеризуйте асортимент та порядок проведення оцінки якості напівфабрикатів з тіста.
43. Види фальсифікації та методи виявлення фальсифікації продукції ресторанного господарства.
44. Метод розрахунку повноти закладки сировини під час виробництва продукції ресторанного господарства.
45. Види і форми контролю якості продукції ресторанного господарства.
46. Бракераж напівфабрикатів та готової продукції. Порядок його проведення.
47. Охарактеризуйте асортимент та порядок проведення оцінки якості м'ясних напівфабрикатів.
48. Лабораторний контроль якості молочних супів. Спосіб визначення недовкладення рецептурної кількості молока.
49. Методи визначення фальсифікації кулінарних виробів із січеної маси з додаванням хліба.
50. Фізико-хімічні та органолептичні показники якості фритюрного жиру та способи їх визначення.
51. Охарактеризуйте асортимент та порядок проведення оцінки якості овочевих напівфабрикатів.
52. Методи визначення масової частки жиру під час дослідження повноти закладення сировини у виробництві других страв та гарнірів.
53. Яким чином та якими методами проводиться контроль правильності проведення технологічного процесу на підприємствах ресторанного господарства.
54. Якими методами проводиться контроль доведення до готовності смажених м'ясних та рибних кулінарних виробів в умовах закладів ресторанного господарства.
55. Контроль якості борошняних кондитерських виробів на вміст цукру.
56. Охарактеризуйте асортимент та порядок проведення оцінки якості бульйонів та соусів.
57. Контроль напівфабрикатів з картоплі на вміст сірчистого ангідриду: метод, хід визначення.
58. Визначення органолептичних та фізико-хімічних показників якості чаю. Способи фальсифікації чаю.
59. Визначення органолептичних та фізико-хімічних показників якості кави та

какао. Способи фальсифікації цих напоїв.

3. Рекомендована література.

3.1. З технології продукції ресторанного господарства.

Основна література:

1. Артюхова С. А. Технология продуктов из гидробионитов / С. А. Артюхова, В. Д. Богданов, В. М. Дацун, Э. Н. Ким, О. Я. Мезенова. – М.: Колос, 2001. – 496 с.
2. Архіпов В. В. Ресторанна справа: асортимент, технології управління якістю в сучасному ресторані / В. В. Архіпов, Т. В. Іваннікова, А. В. Архіпова. – К.: ІНОКС, 2007. – 382 с.
3. Баранов В. С. Технология производства продукции общественного питания / В. С. Баранов, А. И. Мглинец, Л. М. Алешина. – М.: Экономика, 1986. – 400 с.
4. Баранов В. С. Основы технологии продуктов общественного питания. – М.: Экономика, 1987. – 221 с.
5. Беляева А. М. Сборник технологических карт на блюда и кулинарные изделия для заведений ресторанного хозяйства / А. М. Беляева. – К.: А.С.К., 2007. – 1248 с.
6. Домарецкий В. А. Технология производства продукции общественного питания / В. А. Домарецкий. – М.: ФОРУМ, 2008. – 400 с.
7. Дорохіна М. О. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах / М. О. Дорохіна, Т. В. Капліна. – К.: Кондор, 2010. – 280 с.
8. Здобнов А. И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / А. И. Здобнов, В. А. Циганенко, М. И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2008. – 656 с.
9. Ковальская Л. П.. Общая технология пищевых продуктов / Л. П. Ковальская, И. М. Мелькина, Г. Г. Дубцов, В. И. Дробот. – М.: Колос, 1993. – 384 с.
10. Корягіна М. Ф. Технологія продукції громадського харчування / М. Ф. Корягіна, А. І. Юліна, Т. Ф. Петренко. – К.: КНТЕУ, 2002. – 132 с.
11. Мглинец А. И. Справочник технолога общественного питания / А.И.Мглинец, Г. Н. Ловачева, Л. М. Алешина, Н. С. Алекаев. – М.: Колос, 2000. – 416 с.
12. Могильный М. П. Салат-коктейли. Новые технологии в общественном питании / М. П. Могильный. – М.: ДеЛи принт, 2002. – 30 с.
13. Могильный М.П. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / М. П.Могильный, В. А.Тутельян. –
14. Ратушный А. С. Технология производства продуктов общественного питания. В 2-х т. / А. С. Ратушный. – М.: Колос, 2004. – 351 с.
15. Ростовский В.С. Культура питания / В.С. Ростовский. – К.: Кондор, 2005. – 96с.
16. Фурс И. Н. Технология производства продукции общественного питания / И.Н. Фурс. – Минск: Новое знание, 2002. – 799 с.
17. Шалимінов О. В. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування всіх форм власності / О. В. Шалимінов, Т. П. Дятченко, Л. О. Кравченко, А. А. Рачковський. – К.: А.С.К., 2005. – 848 с.
18. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі / Г. І. Шумило. – К.: Кондор, 2012. – 504 с.

Додаткова література:

1. Здобнов А. И. Эстетические требования к оформлению блюд / А. И. Здобнов. – К.: Вища шк., 1990. – 126 с.
2. Ивлева В. В Шеф-повар / В. В. Ивлева, 2005. – 576 с.
3. Ловачева Г. Н. Салаты и винегреты / Г. Н. Ловачева, Н. Р. Успенская. – М.: Экономика, 1990. – 111с.
4. Мицьк В. Е. Рациональное питание и пищевые продукты / В. Е. Мицьк, А. Ф. Невольниченко. – К.: Урожай, 1994. – 332 с.
5. Орлова Ж. И. Блюда из круп / Ж. И. Орлова. – К.: Техника, 1991. – 362 с.
6. Профессиональные стандарты по профессиям ресторанной индустрии. – М. : Ресторанные ведомости, 2004. – 152 с.
7. Семенова А. Н. Сезонное питание / А. Н. Семенова. – СПб.: Издат. Дом «Невский проспект», 1998. – 252с.
8. Смоляр В. Й. Рациональное питание / В. Й. Смоляр. – М.: Экономика, 1991. – 368 с.
9. Уитон Ф.У. Производство продуктов питания из океанических ресурсов / Ф.У. Уитон, Т. Б. Лосон. – М.: Агропромиздат, 1989. – 415 с.
10. Циганенко В. А. Страви із фруктів та овочів / В. А. Циганенко, З. Х. Солових. – К.: Техніка, 1990. – 223 с.

Журнали:

1. Питание и общество.
2. Ресторанна справа.
3. Ресторанная жизнь.
4. Ресторанный и гостиничный бизнес.
5. Рестораторъ.
6. Все о мясе.
7. Продукты питания.
8. Рыбное хозяйство.
9. Мороженое и замороженные продукты.
10. Мясное дело.
11. Пиво и напитки.
12. Шеф.
13. Гурме

Інтернет-ресурси:

1. <http://www.cook.ru/>
2. <http://www.kuking.net>
3. <http://www.peteris.narod.ru/>

3.2. З устаткування закладів ресторанного господарства.

Основна література:

1. Ботов М. И. Тепловое и механическое оборудование предприятий общественного питания / М. И. Ботов, В. Д. Елхина, О. М. Голованов. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 464 с.
2. Калинина В. М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании

- / В. М. Калинина. – М.: Академия, 2004. – 432 с.
3. Кащенко В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания / В. Ф. Кащенко, Р. В. Кащенко. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2009. – 416 с.
 4. Кащенко В. Ф. Торговое оборудование / В. Ф. Кащенко, Л. В. Кащенко. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2010. – 398 с.
 5. Колач С. Т. Холодильное оборудование для предприятий торговли и общественного питания / С. Т. Колач. – М.: Академия, 2003. – 240 с.
 6. Колупаева Т. Л. Торговое оборудование / Т. Л. Колупаева, Н. Н. Агафонов, Г. Н. Дзюба, А. Н. Стрельцов – М.: Академия, 2010. – 310 с.
 7. Липатов Н.Н. Тепловое оборудование предприятий общественного питания / Н.Н. Липатов, М.И. Ботов, Ю.Р. Муратов. – М.: Колос, 1994. – 431 с.
 8. Стрельцов А. Н. Справочник по холодильному оборудованию предприятий торговли и общественного питания / А. Н. Стрельцов, В. В. Шишов. – М.: Академия, 2006. – 400 с.

Додаткова література:

1. Дейниченко Г.В. Оборудование предприятий общественного питания / Г.В. Дейниченко, В.А. Ефимова, Г.М. Постнов. – Х.: Торнадо, 2003. – 380 с.
2. Заплетніков І. М. Експлуатація і обслуговування технологічного устаткування харчових виробництв / І. М. Заплетніков, В. Г. Мирончук, В. М. Кудрявцев. – К.: «Кафедра», «Центр учбової літератури», 2012. – 344 с.
3. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания / В. П. Золин. – М.: Академия, 2003. – 248 с.
4. Кавецкий Г. Д. Оборудование предприятий общественного питания / Г. Д. Кавецкий, О. К. Филатов, Т. В. Шленская. – М.: Колос, 2004. – 304 с.
5. Конвісер І. О. Устаткування закладів ресторанного господарства / І.О.Конвісер, Г. А. Бублик, Т. Б. Паригіна, Ю. М. Григор'єв. – К.: КНТЕУ, 2005. – 566 с.
6. Могильный М. П. Оборудование предприятий общественного питания / М. П. Могильный, Т. В. Калашнова, А. Ю. Баласанян. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 320 с.
7. Стрельников А.Н. Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания / А. Н. Стрельников, В. В. Шишов. – М.: ПрофОбрИздат, 2002. – 272 с.
8. Чаблин Б.В. Практикум по механическому оборудованию предприятий общественного питания / Б.В. Чаблин, И. А. Евдокимов. – М.: ДеЛи принт, 2007.– 312 с.
9. Черевко О. І. Устаткування підприємств сфери торгівлі / О. І. Черевко, О.В. овікова, В. О. Потапов. – К.: Ліра-К, 2010. – 648 с.

3.3. З організації ресторанного господарства

Законодавчі та нормативно-правові документи:

1. Заклади ресторанного господарства. Класифікація : ДСТУ 4281-2004. - [Чинний від 2004-07-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2004. – 16 с. – (Національні стандарти України).
2. Громадське харчування. Терміни та визначення : ДСТУ 3862-99. – [Чинний від 1999-10-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 1999. – 25 с. – (Національні стандарти України).
3. Черевко, О.І. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу [Текст] / О.І. Черевко, Л.П. Малюк, Г.В. Дейниченко – Х.: Фавор ЛТД, 2003. – 440 с.
4. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования : ГОСТ 30523-97. – Минск.: Издательство стандартов, 1999. – 6 с.
5. Санітарні правила для підприємств громадського харчування : СанПіН 42-123-5777-91. – [Чинні від 1991-05-19]. – М. : Мінздрав СРСР, 1991. – 57 с. – (Санітарні правила та норми).
6. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства) : ДБН В.2.2.-25:2009. – [Чинний від 2010-09-01]. – К. : Мінрегіонбуд України, 2010. – 83 с. – (Національні стандарти України).
7. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування : [наказ Міністерства економіки з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 р., № 219] // Відомості Верховної Ради України. – 2002. – с. 13.

Базова:

1. Організація виробництва у ресторанному господарстві [Електронний ресурс] : конспект лекцій для студ. напряму 6.051701 "Харчові технології та інженерія" ден. та заоч. форм навч / уклад. О. Б. Шидловська. – К. : НУХТ, 2013. – 157 с. – Режим доступу : <http://library.nuft.edu.ua/ebook/file/43.41A.pdf>
2. Організація виробництва у ресторанному господарстві [Електронний ресурс]: метод. рекомендації до викон. курсової роботи для студ. напряму 6.051701 «Харчові технології та інженерія» ден. та заоч. форм навч. /Уклад.: О.Б.Шидловська; Т.І.Щенко – К.: НУХТ, 2013. – 36 с. – Режим доступу : <http://library.nuft.edu.ua/ebook/file/43.34A.pdf>
3. Архіпов, В.В. Організація ресторанного господарства [Текст] / В.В. Архіпов – К. : Інкос, 2007 – 280 с.
4. Архіпов, В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства [Текст] / В.В. Архіпов, В.А. Русавська – К.: ЦУЛ, 2009. – 342 с.
5. Мазаракі, А. А. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства [Текст] / А.А. Мазаракі, Н.П. Благополучна, І.І. Гайовий, О. М. Григоренко – К.: Київ. Нац. Торг.-екон.ун-т., 2007. – 632 с.
6. Мостова, Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства: навчальний посібник [Текст] / Л.М. Мостова, О.В. Новикова – К.: Ліра-К, 2010. – 388с.
7. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: [для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н.О. – 2-ге вид. перероб.

та допов. – К.: центр учбової літератури, 2011 – 584 с.

8. Сало, Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа: Довідник офіціанта. / Я.М. Сало. – Львів: Афіша, 2010. – 304 с.

9. Шумило, Г.І. Технологія приготування їжі: навч. посіб. / Г.І. Шумило. – К.: «Кондор», 2012. – 504 с.

Допоміжна:

1. Белошапка, М.И. Технология ресторанного обслуговування / М.И. Белошапка. – М.: Изд. Центр «Академия», 2006. – 224 с.

2. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – М.: Магистр – ИНФРА, 2011. – 560 с.

3. Радченко, Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания / Л.А. Радченко. – Ростов-на-Дону: «Феникс», 2003. – 352с.

4. Черевко, О.І. Технологічне проектування підприємств харчування: Навч.посібник / О.І.Черевко, Л.М.Крайнюк, Л.О. Касіна та ін. / Харк.держ.ун-т харч.та торг. – Харків: ХДУХТ, 2005. – 295 с. 2

5. Проектування закладів ресторанного господарства : навч.посіб.: [для вищ. навч. закл.] // За ред. Мазаракі А.А. – К.: Київ. Нац.торг.-екон.ун-т, 2008. – 307 с.

3.4. З управління якістю у ресторанному господарстві.

Законодавчі та нормативно-правові документи:

1. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия. Общественное питание. ГОСТ 30390-95 – [Введ. в дію 01.07.1998].
2. Про акредитацію органів з оцінки відповідності: [Закон України № 2406 - III] // Уряд, кур'єр. - 2001 р. - 17 трав.
3. Про стандартизацію: [Закон України №2407 - III] // Уряд, кур'єр. -2001 р.-17 трав.
4. Про підтвердження відповідності. [Закон України №2352 - III]// Уряд, кур'єр. - 2001 р. - 5 квіт.
5. Про порядок розробки та затвердження технологічної документації на фірмові страви, кулінарні та борошняні кондитерські вироби на підприємствах громадського харчування: [Наказ М-ва економіки України від 25.09.2000 р. №210].
6. Заклади ресторанного господарства. Класифікація : ДСТУ 4281:2004 – [Чинний від 01.07.2004].
7. Услуги общественного питания. Общие требования : ГОСТ 30523-97– [Введ. в дію 01.07.1998].
8. Требования к обслуживающему персоналу. Общественное питание: ГОСТ 30524-97– [Введ. в дію 01.07.1998].

Базова:

1. Топольник, В.Г. Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві : навч. посіб. / В.Г. Топольник. - Львів : Магнолія 2006, 2012. –

328 с.

2. Топольник, В.Г. Управління якістю продукції і послуг ресторанного господарства : навч. посіб. / В.Г. Топольник. - Донецьк : ДонНУЕТ, 2007. - 182 с.
3. Давидова, О.Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві : навч. посібник / О.Ю. Давидова, І.М. Писаревський, Р.С. Ладиженська; Харк. Нац. акад. міськ. Госп-ва. – Х.: ХМАМГ, 2012. – 414 с.
4. Ильенкова, С.Д. Управление качеством : навч. посібник / И.Д Ильенкова, В.С. Мхитарян и др. - М.: Юнити Дана, 2004. – 126 с.
5. Кириченко, Л.С. Основы стандартизации, метрологии, управления качеством : навч. посібник / Л.С. Кириченко, П.В. Мережко - К.: КНТЕУ, 2001. – 128 с.
6. Мережко, Н.В. Управління якістю : підруч. для вищ. навч. закл. /Н.В. Мережко, В.В. Осієвська, Н.С. Ясинська. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. – 216 с.

Допоміжна:

1. Басовский, Л.Е. Управление качеством : навч. посіб. / Л.Е. Басовский – М: ИНФРА-М, 2000. - 212 с.
2. Боженко, Л.І. Управління якістю, основи стандартизації та сертифікації продукції : навч. посіб. / Л.І. Боженко, О.Й. Гутта – Л: Афіша, 2001. - 176 с.
3. Гиссин, В.И. Управление качеством : підруч. / В.И. Гиссин - Ростов на Дону, 2003. - 396 с.
4. Огвоздин, В.Ю. Управление качеством. Основы теории и практики : підруч. для вищ. навч. закл. / В.Ю. Огвоздин - М.: Дело и сервис, 2002. - 160с.
5. Окрепилов, В.В. Управление качеством : підруч. / В.В. Окрепилов - СПб.: Наука, 2000. - 911 с.
6. Системи управління якістю, основні положення та словник. - К.: Держстандарт України, 2001. - 27 с
7. Системи управління якістю. Настанови щодо поліпшення діяльності. - К. Держстандарт України, 2001. - 44 с
8. Спицнадель, В.Н. Системы качества (в соответствии с международными стандартами ISO серии 9000): разработка, сертификация, внедрение и дальнейшее развитие. - СПб.: Бизнес-пресса, 2000. -335 с.
9. Управление эффективностью и качеством /Под ред. И. Прокопенко, К. Порты. - VI. Дело, 2001. - 800 с.
10. Фомин В.Н. Квалиметрия. Управление качеством. Сертификация. -М. Ось-89,2002.-380с.
11. Шаповал, М.Л. Основы стандартизации, управления качеством і сертифікації / М.Л. Шаповал. - К.: Вид-во Європ. ун-ту, 2002. - 174 с.
12. Бутенко, Л.А. Основы стандартизации и контроль качества продукции общественного питания / Л.А. Бутенко, Л.В. Бабиченко, А.И. Здобнов, Е.Н. Сорочинская. К.: Вища шк. Головное изд-во, 1986. – 253 с.
13. Ловачева, Г.Н., Стандартизация и контроль качества продукции. Общественное питание / Г.Н., Ловачева А.И. Мглинец, Н.Р. Успенская. – М.: Экономика, 1990. – 239 с.