МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ЕКОНОМІКИ І ТЕХНОЛОГІЙ
НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ «ЧЕРНІГІВСЬКА ПОЛІТЕХНІКА»

Циклова комісія харчових технологій, готельно-ресторанної справи та кейтерингу

ЗАТВЕРДЖУЮ
Заступник директора з навчальної роботи

Людмила ІЛЛЯШЕНКО
“27” серпня 2025 р.

ПРОГРАМА

СКЛАДАННЯ КВАЛІФІКАЦІЙНОГО ІСПИТУ

для здобувачів фахової передвищої освіти

підготовки фахового молодшого бакалавра
освітньо-професійна програма Харчові технології
з галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво
спеціальності G13 Харчові технології
мова навчання: українська

Чернігів - 2025

Програма складання кваліфікаційного іспиту для здобувачів фахової передвищої освіти освітньо-професійної програми Харчові технології галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво, спеціальності G13 Харчові технології, складена на основі освітньо-професійної програми Харчові технології. – Чернігів: ВСП «ФКЕТ» НУ «Чернігівська політехніка», 2025. – с.

Розробник: **Людмила ІЛЛЯШЕНКО**
викладач вищої кваліфікаційної категорії

Ірина МУЗИЧКО
викладач вищої кваліфікаційної категорії

Ольга ГОНЧАРОВА
викладач вищої кваліфікаційної категорії

Ольга ДОРОШ
викладач спеціаліст

Робоча програма затверджена на засіданні циклової комісії харчових технологій, готельно-ресторанної справи та кейтерингу.

Протокол № 1 від “27” серпня 2025р.

Голова циклової комісії Аліна СМАГЛЮК

ВСТУП

Атестація випускників освітньо-професійної програми проводиться у формі кваліфікаційного іспиту. Кваліфікаційний іспит полягає у встановленні відповідності рівня якості отриманих здобувачами фахової передвищої освіти, які закінчують Відокремлений структурний підрозділ «Фаховий коледж економіки і технологій Національного університету «Чернігівська політехніка» знань вимогам стандартів фахової передвищої освіти після закінчення навчання з галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво, спеціальності G13 Харчові технології. Атестація здійснюється екзаменаційною комісією, до складу якої входять представники роботодавців та їх об'єднань або провідні науковці, відповідно до Положення про порядок створення та організацію роботи екзаменаційних комісій у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж економіки і технологій Національного університету «Чернігівська політехніка». На кваліфікаційний іспит відводиться 1 кредит - 30 годин.

Метою атестації є визначення рівня засвоєння здобувачами освіти нормативних дисциплін циклу професійної підготовки, а саме: «Технологія виробництва кулінарної продукції», «Організація ресторанного господарства», «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства», «Економіка підприємств різних типів».

На кваліфікаційному іспиті здобувачі освіти підтверджують наступні компетентності:

ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 6 Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.

ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

ЗК. 9. Здатність працювати в команді.

СК1. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

СК2. Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції.

СК 3 Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв.

СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції.

СК5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій.

СК6. Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки.

СК7. Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції.

СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію при виробництві харчової продукції.

СК 11.Здатність здійснювати сервісний процес у закладах готельного та ресторанного господарства.

СК12 Здатність використовувати цифрові технології та спеціалізоване програмне забезпечення для планування, контролю та аналізу технологічних процесів у закладах ресторанного господарства.

СК13 Здатність аналізувати споживчі потреби та сучасні тенденції у харчуванні для адаптації або вдосконалення харчових продуктів відповідно до запитів ринку.

Під час складання кваліфікаційного іспиту здобувачі фахової передвищої освіти демонструють наступні програмні результати навчання передбачені освітньо-професійною програмою:

РН1. Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування.

РН2. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції.

РН3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог.

РН4. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв.

РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення.

РН6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції.

РН7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативнотехнічну та технологічну документацію при виробництві харчової продукції.

РН 8 Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів).

РН 9 Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції.

РН 11 Проводити технологічні, технікоекономічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів

РН 12. Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність.

РН 13. Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності.

РН 15. Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.

РН 17 Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.

РН 20 Застосовувати базові і структуровані знання з економіки та підприємництва у професійній діяльності.

РН 21 Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності.

РН22 Аналізувати ринкові тенденції та споживчі потреби з 9 метою адаптації асортименту харчової продукції до вимог споживача.

РН24. Використовувати сучасні цифрові інструменти для моделювання, моніторингу та оптимізації технологічних процесів у закладах ресторанного господарства.

РН25. Брати участь у командній роботі, проявляючи ініціативу, лідерство та комунікативні вміння у професійній діяльності.

Інформаційною базою для формування засобів об'єктивного контролю ступеня досягнення кінцевих цілей освітньо-професійної підготовки є розділи за програмами навчальних дисциплін, що формують систему компетенцій фаховий молодший бакалавр і виносяться на атестацію.

Атестація здобувача освіти здійснюється Екзаменаційною комісією. До складу комісії входять голова і члени комісії. Голова екзаменаційної комісії призначається з числа провідних спеціалістів і високопрофесійних фахівців відповідної спеціалізації. Члени екзаменаційної комісії призначаються з числа педагогічних (науково-педагогічних) працівників коледжу.

Усі засідання Екзаменаційної комісії протоколюються секретарем. Протоколи засідання Екзаменаційної комісії та індивідуальні навчальні плани здобувачів фахової передвищої освіти з проставленими в них результатами атестації підписуються головою і членами Екзаменаційної комісії.

Засобами оцінювання рівня професійних знань, умінь та навичок фахового молодшого бакалавра, ступеня сформованості їх професійних компетенцій є теоретичні питання та практичні ситуаційні завдання.

Перед складанням здобувачами фахової передвищої освіти кваліфікаційного іспиту викладачі коледжу проводять консультації по всіх винесених на атестацію освітніх компонентів.

Здобувачі фахової передвищої освіти на електронну пошту отримують екзаменаційний білет з ситуаційними завданнями.

Кожен екзаменаційний білет складається з теоретичного питання та практично ситуаційного завдання з освітніх компонентів, які виносяться на атестацію.

Усі відповіді на білети здобувачі освіти відправляють на електронну пошту вказану у розкладі кваліфікаційного іспиту. Оформлення відповідей здійснюється на аркуші формату А4, будь-яких інших аркушах не припускається. На кожному аркуші відповіді здобувач освіти повинен вгорі вказати свої прізвище та ініціали, групу, номер білета, а внизу проставити власний підпис.

Для підготовки на екзаменаційний білет здобувачі фахової передвищої освіти мають 90 хвилин. Після чого, виступаючи перед членами екзаменаційної комісії, дають відповіді на екзаменаційний білет, розкривають сутність і вирішення ситуаційного завдання.

Рішення про оцінювання знань, виявлених при складанні кваліфікаційного іспиту за фахом приймається Екзаменаційною комісією на закритому засіданні відкритим голосуванням звичайною більшістю голосів членів комісії, які брали участь у засіданні. При однаковій кількості голосів голос голови є вирішальним.

Підсумкова оцінка атестації формується з оцінок за кожний із етапів кваліфікаційного іспиту.

Результати складання іспиту зі спеціальності визначаються оцінками „відмінно”, „добре”, „задовільно”, „незадовільно”.

Основними функціями контролю за успішністю є:

1) *освітня,* яка полягає в тому, що викладачі стежать за навчальною діяльністю здобувачів фахової передвищої освіти, виявляють результати цієї діяльності і коригують її;

2) *діагностична,* суть якої в тому, що викладачі виявляють успіхи і недоліки в знаннях і вміннях, з'ясовують їх причини і визначають заходи для підвищення якості навчання, попередження і подолання неуспішності;

3) *виховна,* яка полягає в тому, що контроль і оцінка успішності сприяють вихованню свідомої дисципліни, наполегливості в роботі, працьовитості, почуття відповідальності, обов'язку, сприяють формуванню у здобувачів освіти принциповості, справедливості, колективізму, взаємоповаги;

4) *розвивальна,* полягає в тому, що обґрунтування оцінки викладачем сприяє розвитку в здобувачів фахової передвищої освіти логічного мислення, зокрема, вміння аналізувати, порівнювати, узагальнювати, абстрагувати і конкретизувати, класифікувати і систематизувати, в процесі контролю розвивається пам'ять, удосконалюється діяльність мислення, мова тощо;

5) *стимулююча,* суть якої в тому, що добре вмотивована і справедлива оцінка успішності є важливим імпульсом (стимулом) у практичні діяльності, який переростає в стійкий мотив обов'язку і відповідальності;

6) *управлінська,* яка полягає в тому, що на основі контролю, викладачі одержують інформацію про стан успішності, успіхи і недоліки кожного здобувача освіти і це дозволяє їм правильно скоригувати роботу здобувачів фахової передвищої освіти і свою власну діяльність, змінити методику викладання, удосконалити організацію навчання здобувачів освіти.

7) *інноваційна,* яка полягає у використанні автоматизованих тестових систем та проєктного оцінювання, це дозволяє отримати об'єктивні результати і розвинути у студентів практичні навички.

Усі ці функції взаємопов'язані і мають комплексний характер. Так, діагностична функція проявляється разом з освітньою, розвиваючою, стимулюючою тощо.

Класифікація рівня успішності.

Доцільною є інтерпретація наступних критеріїв успішності:

Оцінка «5» («Відмінно») виставляється за наступних умов:

- здобувач освіти засвоїв увесь програмний матеріал, його знання творчі і осмислені, він виділяє найбільш суттєве у питанні, добре знає головні положення, розкриває причинно-наслідкові і функціональні зв’язки понять і категорій;
- вільно володіє категоріальним апаратом, активно використовує рекомендовану для вивчення основну і додаткову навчальну літературу, а також матеріали наукових досліджень – монографії, статті тощо;
- демонструє знання фактичного матеріалу, виявляє власне ставлення до вивченого, уміє робити висновки, пов’язуючи теоретичні положення із господарською практикою, легко виконує задачі і практичні завдання з курсу;
- володіє культурою викладу інформації, викладає знання у логічній послідовності, чітко формулює думки, його мова грамотна.

Оцінка «4» («Добре») виставляється тоді, коли здобувач фахової передвищої освіти:

- знає програмний матеріал, не допускає у відповіді серйозних помилок, легко виправляє окремі неточності, якщо члени комісії вказують на них;
- відповідає без особливих труднощів на додаткові запитання;
- при відповіді використовує додаткову рекомендовану літературу, достатньо добре володіє категоріальним апаратом, але зіштовхується із певними труднощами при виявленні причинно-наслідкових і функціональних взаємозв'язків окремих понять і категорій;
- без особливих труднощів виконує задачі і практичні завдання з курсів, що винесені на кваліфікаційний іспит;
- відповідає переважно у логічній послідовності, достатньо чітко висловлює свої думки, володіє культурою мовлення.

Оцінка «3» («Задовільно») виставляється, коли здобувач освіти:

- засвоїв у цілому програмний матеріал, знає основні положення курсів, дає визначення більшості категорій і понять; однак його знання не досить глибокі;
- відповідає на рівні загальних уявлень про предмет, що поєднується з елементами наукового розуміння;
- водночас не володіє навичками самостійного аналізу, відчуває труднощі при відповіді на уточнюючі і додаткові питання, надає перевагу питанням репродуктивного характеру;
- не вміє робити логічних висновків, не може пов'язати теоретичні положення із практикою, лише з допомогою виконує задачі і практичні завдання з курсу;
- виявляє невисоку культуру викладу знань.

Оцінка «2» («Незадовільно») виставляється, коли здобувач фахової передвищої освіти:

- не засвоїв більшу частину програмного матеріалу, має тільки певні уявлення про основні положення курсу;
- при відповіді допускає грубі помилки, які не здатен виправити навіть після коригуючих запитань;
- не знає більшості категорій з соціальної роботи і понять курсу, не може самостійно виконувати практичні завдання з курсу;
- виявляє нерозуміння соціальних явищ і процесів, що відбуваються у суспільстві, не вміє логічно мислити.

ПРОГРАМА КВАЛІФІКАЦІЙНОГО ІСПИТУ
ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ

Мета дисципліни: формування у здобувачів фахової передвищої освіти знань з технології виробництва харчової продукції, розвинути пізнавальну діяльність здобувачів фахової передвищої освіти і відповідальність за здоров'я людей, вміти порівнювати, узагальнювати, робити висновки.

Завдання дисципліни: вивчення технології приготування страв та кулінарних виробів на науковій основі, зв'язуючи з фізико – хімічними процесами, які відбуваються при їх приготуванні. Навчити проводити інструктажі з приготування страв та виробів, розраховувати сировину на певну їх кількість, складати рецептури на страви згідно збірника рецептур.

Зміст навчальної дисципліни

Тема 1. Вступ.

Задачі і зміст предмету. Історія створення навчальної дисципліни «Технологія виробництва кулінарної продукції». Зв'язок з іншими дисциплінами. Упровадження ресурсозберігаючої та безвідходної технології. Література, необхідна для вивчення дисципліни. Характеристика технологічного процесу виробництва продукції харчування.

Поняття про сировину, напівфабрикати, готову продукцію, відходи. Поняття про раціональне використання сировини.

Тема 2. Прийоми кулінарної обробки харчових продуктів

Уявлення про механічну та теплову кулінарну обробку продуктів. Характеристика способів механічної обробки продуктів. Значення та класифікація способів теплової обробки продуктів. Ознайомлення із Збірником рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств харчування. Вивчення методики визначення маси брутто, нетто продуктів.

Тема 3. Обробка овочів, плодів та грибів

Технологічний процес обробки картоплі, приготування напівфабрикатів з картоплі. Обробка коренеплодів. Обробка овочів для фарширування. Обробка капустяних, цибулевих, гарбузових, томатних, десертних овочів і зелені. Технологічний процес обробки і використання солоних і маринованих овочів і грибів.

Види нарізання овочів. Обробка грибів.

Тема 4. Обробка риби і нерибних продуктів моря.

Характеристика сировини. Холодна кулінарна обробка риби, обробка лускатої риби. Обробка безлускатої та інших видів риби. Обробка риби для фарширування. Обробка риби з хрящовим скелетом. Приготування рибних н/ф в залежності від теплової обробки. Приготування рибної січеної натуральної, котлетної та кнельної маси та н/ф з них. Обробка нерибних морепродуктів.

Тема 5. Обробка м'яса

Технологічна схема обробки м'яса, кулінарний розруб туші яловичини, баранини, свинини, телятини. Кулінарне використання частин туші. Технологічний процес приготування напівфабрикатів з м'яса яловичини. Приготування січеної натуральної та котлетної мас з м'яса. Н/ф із січеної та котлетної мас. Вимоги до якості н/ф і термін їх зберігання. Обробка м'ясних субпродуктів та приготування н/ф з них. Обробка туш диких тварин, використання м'яса диких тварин в кулінарії. Обробка поросят, кролів.

Тема 6. Обробка сільськогосподарської птиці, пернатої дичини і кроликів.

Технологічний процес механічної обробки с/г птиці, пернатої дичини, кролів. Схема обробки птиці, приготування н/ф з птиці цілої птиці. Приготування порційних та дрібно шматкових н/ф з птиці. Вимоги до якості н/ф. Приготування котлетної та кнельної мас із птиці, дичини, кролів. Обробка та використання субпродуктів з птиці.

Тема 7. Процеси, які відбуваються в продуктах під час теплової обробки.

Процеси, які відбуваються в продуктах під час теплової обробки продуктів. Поняття про денатурацію білків, змінювання м'язових білків м'яса при кулінарній обробці.Правила варіння м'яса. Вплив зовнішніх чинників на перехід коллагена в глютин. Класифікація вуглеводів, що входять до складу харчових продуктів. Зміни цукрів при тепловій обробці продуктів: гідроліз, карамелізація, меланоїдиноутворення. Кулінарне використання цих процесів, їх вплив на якість готових страв. Змінювання білків яєць, молока, рослинних продуктів при кулінарній обробці. Змінювання жирів під час теплової обробки продуктів. Змінювання фритюрних жирів. Правила смаження у фритюрі. Змінювання вітамінів під час теплової обробки продуктів. Вітамінізація продукції громадського харчування. Змінювання барвників харчових продуктів та формування нових смакових і ароматичних речовин під час теплової обробки продуктів.

Тема 8. Перші страви.

Значення перших страв у харчуванні. Класифікація перших страв. Різновиди бульйонів та їх приготування. Формування смаку та аромату в процесі варіння бульйонів.

Технологічний процес приготування та подавання заправних супів, доведення їх до смаку. Особливість приготування борщів. Вимоги до якості заправних супів.

Приготування та подавання перших страв: щів, капусняків, розсольників, солянок, супів з овочами, крупами, бобовими, макаронними виробами. Характеристика супів-пюре та прозорих супів. Технологічний процес приготування супів-пюре та прозорих супів, асортимент, правила подавання Гарніри до прозорих супів. Вимоги до якості супів-пюре та прозорих супів.

Технологічний процес приготування молочних, солодких та холодних супів. Асортимент та правила подавання молочних, солодких та холодних супів. Вимоги до якості. Особливості приготування українських перших страв.

Тема 9. Соуси.

Значення соусів у харчуванні. Загальна характеристика соусів. Принципи добору соусів до страв. Приготування напівфабрикатів та використання промислових напівфабрикатів для приготування соусів. Технологічний процес приготування червоного основного соусу та його похідних. Вимоги до якості.

Технологічний процес приготування та використання білого соусу на м'ясному та рибному бульйонах та їх похідних. Вимоги до якості.

Технологічний процес приготування грибних, сметанних, молочних соусів та їх похідних. Рекомендації до подавання цих соусів. Приготування та використання яєчно - масляних соусів та масляних сумішів. Вимоги до якості.

Приготування та використання холодних соусів та їх похідних, заправ на олії та оцті. Вимоги до якості холодних соусів. Розв'язування задач по імітації виробничих ситуацій, щодо приготування та використання соусів до страв.

Тема 10. Страви та гарніри з овочів та грибів.

Загальна характеристика овочевих гарнірів та страв. Кулінарне використання овочів у залежності від технологічних властивостей. Принцип підбору овочевих гарнірів до страв із м'яса і риби. Приготування страв та гарнірів із варених, припущених та смажених овочів. Вимоги до якості.

Технологічний процес приготування та подавання страв з тушкованих та запечених овочів, страв з протертих овочевих мас та фаршированих овочів. Вимоги до якості страв. Використання овочевих напівфабрикатів високого ступеню готовності, напівфабрикатів промислового виробництва та швидкозамороженої овочевої продукції.

Тема 11. Страви та гарніри з круп, бобових та макаронних виробів

Загальна характеристика страв та гарнірів з круп, бобових та макаронних виробів. Принципи підбору гарнірів з круп, бобових та макаронних виробів до страв з м'яса і риби. Загальні правила варіння каш різної консистенції з урахуванням процесів виникаючих при цьому. Використання каш різної консистенції у кулінарній практиці. Вимоги до якості страв.

Технологічний процес приготування страв і гарнірів з макаронних виробів. Способи варіння макаронних виробів. Вимоги до якості страв.

Страви та гарніри з бобових. Вимоги до якості.

Тема 12. Страви з риби

Технологічний процес приготування страв із смаженої риби, запеченої риби з урахуванням фізико – хімічних процесів, виникаючих при цьому. Гарніри та соуси до страв з риби. Страви з січеної натуральної та котлетної маси з риби. Вимоги до якості страв.

Технологічний процес приготування варених, припущених та тушкованих страв з риби з урахуванням процесів виникаючих при цьому. Гарніри і соуси до став з вареної, припущеної та тушкованої риби. Правила подавання страв. Вимоги до якості страв.

Страви з нерибних морепродуктів.

Технологія приготування, вимоги до якості.

Тема 13. Страви з птиці

Технологічний процес приготування, асортимент та правила подавання страв з вареної та припущеної птиці і кролика. Гарніри і соуси до страв. Страви з смаженої птиці та кролика. Технологія приготування, асортимент та правила подавання страв, рекомендовані гарніри та соуси. Фізико – хімічні процеси, які виникають при тепловій обробці птиці. Вимоги до якості страв.

Приготування страв з тушкованої с/г птиці та кролика. Приготування страв з котлетної та кнельної мас. Вимоги до якості.

Приготування страв з дичини.

Розв'язування задач по Збірнику рецептур з теми «Страви з птиці».

Тема 14. Страви з м'яса і субпродуктів.

Технологічний процес приготування, асортимент та правила подавання страв з вареного м'яса, субпродуктів, м'ясної гастрономії. Фізико – хімічні процеси, які відбуваються при приготуванні варених страв з м'яса. Рекомендовані гарніри і соуси до страв з вареного м'яса. Вимоги до якості страв.

Технологічний процес приготування запечених м'ясних страв. Вимоги до якості запечених страв.

Технологічний процес приготування, асортимент та правила подавання страв із смаженого та тушкованого м'яса. Фізико – хімічні процеси, які відбуваються при приготуванні страв із смаженого та тушкованого м'яса. Рекомендовані гарніри і соуси до них. Вимоги до якості страв.

Приготування, оформлення і подавання страв з м'ясної січеної маси та котлетної.

Рекомендовані гарніри і соуси. Вимоги до якості.

Приготування, асортимент та правила подавання страв з м'яса диких тварин. Гарніри і соуси до цих страв. Вимоги до якості.

Тема 15: «Страви з яєць і свіжого сиру»

Попередня обробка яєць, яєчних продуктів, підготовка їх до використання.

Взаємозаміна яєць і яєчних продуктів. Асортимент та технологічний процес приготування варених, смажених та запечених страв із яєць. Вимоги до якості страв із яєць. Використання свіжого сиру в кулінарії. Приготування страв із свіжого сиру, асортимент, вимоги до якості.

Тема 16. Напої.

Значення напоїв в харчуванні людини. Класифікація напоїв. Асортимент гарячих напоїв, їх приготування. Способи подавання, вимоги до якості гарячих напоїв. Приготування прохолодних напоїв, напоїв з молока, приготування коктейлів безалкогольних. Вимоги до якості прохолодних напоїв.

Тема 17. Холодні страви та закуски.

Значення холодних страв і закусок в харчуванні людини. Класифікація холодних страв і закусок. Сучасні вимоги до оформлення холодних страв і закусок. Попередня підготовка продуктів для приготування холодних страв.Вимоги до посуду для холодних страв. Технологічний процесс приготування та подавання холодних страв і закусок з яєць та грибів. Технологічний процес приготування бутербродів, асортимент, правила подавання. Вимоги до якості.

Технологічний процес приготування салатів та вінегретів, асортимент, правила подавання. Вимоги до якості.

Технологічний процес приготування овочевих холодних страв і закусок. Вимоги до якості.

Технологічний процес приготування холодних страв і закусок з риби, морепродуктвів та рибної гастрономії. Асортимент, правила подавання та вимоги до якості.

Технологічний процес приготування холодних закусок з м’яса, м’ясопродуктів, асортимент та правила подавання. Вимоги до якості.

Гарячі закуски: особливості приготування і подавання. Вимоги до якості.

Тема 18. Солодкі страви.

Значення солодких страв у харчуванні. Класифікація солодких страв.

Технологічний процес приготування холодних солодких страв: киселів, желе, мусів, самбуків, кремів. Асортимент та правила подавання. Вимоги до якості.

Технологічний процес приготування гарячих солодких страв, асортимент, правила подавання. Вимоги до якості.

Технологічний процес приготування страв із свіжих ягід та плодів, компотів та фруктів у сиропі. Асортимент та правила подавання. Вимоги до якості.

Характеристика морозива, використання його у ЗРГ, правила подавання та гарніри до нього.

Тема19. Основи лікувально-профілактичного харчування

Основні принципи лікувально-профілактичного харчування, вимоги до продуктів, рекомендованих для дієтичного харчування.Щадні режими, які застосовують у лікувально-профілактичному харчуванні. Характеристика основних дієт. Технологічний процес приготування страв відповідно до дієт. Страви з гематогену, дріжджів, висівок. Особливості приготування холодних страв у дієтичному харчуванні, асортимент. Вимоги до якості.

Особливості приготування супів у дієтичному харчуванні. Асортимент супів, вимоги до якості.

Особливості приготування рибних та м’ясних страв у дієтичному харчуванні, асортимент, вимоги до якості.

Особливості приготування дієтичних страв з овочів, круп, сиру, яєць. Асортимент страв.

Особливості приготування гарячих та холодних напоїв, асортимент. Вимоги до якості.

Тема 20. Основи харчування школярів та учнів ПТУ

Особливість харчування дітей шкільного віку. Вимоги до сировини.

Правила складання циклічного меню. Вітамінізації страв у шкільному харчуванні.

Особливості приготування страв для школярів. Особливість організації харчування учнів професійно – технічних училищ. Характеристика раціонів харчування в залежності від характеру праці учнів ПТУ.

Тема 21. Борошняні кондитерські вироби.

Значення борошняних кондитерських виробів в харчуванні людини. Сучасні напрямки розвитку виробництва борошняних кондитерських виробів. Характеристика сировини для виробництва борошняних кондитерських виробів.

Способи розпушування тіста. Сучасні напрямки оздоблювання борошняних кондитерських виробів. Виготовлення оздоблювальних напівфабрикатів та їх використання.

Виробництво дріжджового тіста та виробів з нього. Виробництво тіста опарним та безопарним способом. Режим випічки виробів. Вимоги до якості готових виробів з дріжджового тіста.

Виробництво тіста за допомогою хімічних розпушувачів. Виробництво виробів з пісочного тіста. Вимоги до якості готових виробів.

Виробництво виробів з тіста за допомогою механічного розпушування. Асортимент виробів з бісквітного та заварного тіста. Режим випічки виробів. Вимоги до якості готових виробів.

Перелік питань до екзамену.

1.Значення соусів у харчуванні. Класифікація соусів. Принципи добору до страв. Технологія приготування червоного соусу основного та його похідних. Вимоги до якості.

2. Приготування напівфабрикатів для соусів. Технологія приготування білого соусу на м'ясному та рибному бульйоні та його похідних. Вимоги до якості.

3. Охарактеризувати способи варіння яєць, страви з варених яєць, правила їх подавання та вимоги до якості.

4. Смажені та запечені страви з яєць, технологічний процес приготування з урахуванням фізико-хімічних процесів, асортимент правила їх подавання та вимоги до якості.

5. Технологічний процес приготування грибних, сметанних, молочних соусів різної консистенції. Вимоги до якості цих соусів.

6. Приготування та використання холодних соусів. Приготування соусу майонез та його похідних. Приготування заправок на олії та оцеті, маринадів, желе. Приготування солодких соусів. Вимоги до якості цих соусів.

7. Загальна характеристика овочевих гарнірів та страв. Кулінарне використання овочів в залежності від технологічних властивостей. Приготування гарнірів та страв з варених, припущених та смажених овочів. Вимоги до якості.

8. Охарактеризуйте смажені страви з сиру, технологію приготування з урахуванням фізико-хімічних процесів, асортимент, правила їх подавання та вимоги до якості.

9.Вкажіть вимоги до оформлення холодних страв і закусок та підготовку продуктів для їх приготування.

10.Бутерброди, особливості приготування, асортимент, правила їх подавання та вимоги до якості.

11.Салати та вінегрети, особливості приготування, асортимент, правила їх подавання та вимоги до якості.

12.Холодні страви та закуски з риби. Технологія приготування, асортимент, правила їх подавання, вимоги до якості.

13. Холодні страви і закуски з м'яса. Технологія приготування, асортимент, правила їх подавання, вимоги до якості.

14. Компоти і фрукти в сиропі, технологічний процес приготування з урахуванням фізико-хімічних процесів, асортимент, правила їх подавання та вимоги до якості.

15. Киселі, технологічний процес приготування з урахуванням фізико-хімічних процесів, асортимент, правила їх подавання та вимоги до якості.

16. Желе, технологічний процес приготування з урахуванням фізико-хімічних процесів, асортимент, правила їх подавання та вимоги до якості.

17. Самбуки, технологічний процес приготування з урахуванням фізико-хімічних процесів, асортимент, правила їх подавання та вимоги до якості.

18. Чай та чайні напої, технологія приготування, правила подавання та вимоги до якості.

19. Кава та кавові напої, технологія приготування, асортимент, правила подавання та вимоги до якості.

20. Молочні напої та молочні коктейлі, технологія приготування, асортимент та правила подавання.

21. Страви з борошна. Технологія приготування з урахуванням фізико-хімічних процесів, асортимент, правила подавання та вимоги до якості.

22. Особливості дієтичного харчування, характеристика дієт.

23. Особливості приготування страв у дієтичному харчуванні, холодних закусок, перших, других, солодких страв, страв з яєць та сиру, овочів та круп, напоїв.

24. Страви для хворих діабетом, маскуючі страви, страви з гематогену та дріжджів. Охарактеризуйте страви та порекомендуйте, при яких хворобах їх призначають.

25. Охарактеризуйте особливості харчування школярів, приготування страв для шкільного харчування, складання меню.

26. Охарактеризуйте запечені страви з сиру, технологію приготування з урахуванням фізико-хімічних процесів, асортимент, правила їх подавання та вимоги до якості.

27. Муси, технологічний процес приготування з урахуванням фізико-хімічних процесів, асортимент, правила їх подавання та вимоги до якості.

28. Креми, технологічний процес приготування з урахуванням фізико-хімічних процесів, асортимент, правила їх подавання та вимоги до якості.

29. Охарактеризувати способи варіння яєць, страви з варених яєць, правила їх подавання та вимоги до якості.

30. Смажені та запечені страви з яєць, технологічний процес приготування з урахуванням фізико-хімічних процесів, асортимент правила їх подавання та вимоги до якості.

31. Бутерброди особливості приготування, асортимент, правила їх подавання та вимоги до якості.

32. Вкажіть вимоги до оформлення холодних страв і закусок та підготовку продуктів для їх приготування.

33. Компоти і фрукти в сиропі, технологічний процес приготування з урахуванням фізико-хімічних процесів, асортимент, правила їх подавання та вимоги до якості.

34. Чай та чайні напої, технологія приготування, правила подавання та вимоги до якості.

35. Кава та кавові напої, технологія приготування, асортимент, правила подавання та вимоги до якості.

36. Технологія приготування, асортимент та правила подавання запечених страв з м’яса. Вимоги до якості страв.

37. Технологія приготування, асортимент та правила подавання страв з січеного натурального м’яса та котлетної маси. Вимоги до якості страв.

38. Технологія приготування, асортимент та правила подавання тушкованих страв з м’яса, з урахуванням фізико-хімічних процесів. Вимоги до якості страв.

39. Технологія приготування, асортимент та правила подавання страв з м’яса, смаженого дрібними шматками, з урахуванням фізико-хімічних процесів.

40. Технологія приготування, асортимент та правила подавання смажених страв з м’яса порційними запанірованими шматками, з урахуванням фізико-хімічних процесів. Вимоги до якості страв.

41. Технологія приготування, асортимент та правила подавання смажених страв з м’яса порційними натуральними шматками, з урахуванням фізико-хімічних процесів. Вимоги до якості страви.

42. Технологія приготування, асортимент та правила подавання смажених страв з м’яса великими шматками, з урахуванням фізико-хімічних процесів. Вимоги до якості страв.

43. Значення м’ясних страв у харчуванні. Страви з вареного м’яса, технологія приготування, асортимент та правила подавання, з урахуванням фізико-хімічних процесів. Рекомендовані гарніри та соуси. Вимоги до якості страв.

44. Технологія приготування, асортимент та правила подавання тушкованих страв з птиці, а також січених страв з птиці. Гарніри і соуси до страв. Вимоги до якості.

45. Технологія приготування, асортимент та правила подавання смажених страв з птиці з урахуванням фізико-хімічних процесів. Гарніри і соуси до страв. Вимоги до якості.

46. Технологія приготування, асортимент та правила подавання страв з січеної натуральної риби та котлетної маси. Характеристика страв з нерибних морепродуктів. Вимоги до якості.

47. Технологія приготування, асортимент та правила подавання тушкованих та запечених страв з риби, з урахуванням фізико хімічних процесів. Вимоги до якості.

48. Технологія приготування, асортимент та правила подавання смажених страв риби з урахуванням фізико-хімічних процесів. Вимоги до якості страв.

49. Значення страв з птиці у харчуванні. Варені і припущені страви з птиці, технологія приготування, асортимент та правила подавання з урахуванням фізико-хімічних процесів. Рекомендовані гарніри та соуси.

50. Загальні правила варіння та припускання риби, процеси, що відбуваються під час варіння риби. Страви з вареної та припущеної риби, гарніри і соуси до них.

51. Технологічний процес приготування страв і гарнірів з бобових і макаронних виробів з урахуванням фізико-хімічних процесів. Способи варіння макаронних виробів. Правила подавання цих страв, вимоги до якості.

52. Загальна характеристика страв та гарнірів з круп, макаронних виробів, бобових. Принципи добору гарнірів до страв із м'яса і риби. Правила варіння каш різної консистенції з урахуванням процесів, виникаючих при цьому.

53. Асортимент, технологія приготування та правила подавання страв з каш. Вимоги до якості страв.

54. Технологічний процес приготування та правила подавання страв з тушкованих та запечених овочів. Фізико-хімічні процеси, що відбуваються приприготуванні страв із овочів. Вимоги до якості.

55. Технологічний процес приготування та правила подавання молочних, солодких та холодних супів. Вимоги до якості.

56. Технологічний процес приготування та правила подавання прозорих супів. Способи прояснення бульйонів. Фізико-хімічні процеси, що відбуваються при проясненні бульйонів. Приготування та подавання прозорих супів.

57.Технологічний процес приготування, асортимент та правило подавання щів, супів з овочами, крупами, бобовими та макаронними виробами. Фізико-хімічні процеси, що відбуваються під час приготування супів.

58. Технологічний процес приготування заправних І страв, доведення їх до смаку. Особливості приготування борщів, асортимент, правила подавання, вимоги до якості.

59. Технологічний процес приготування заправних супів, доведення їх до смаку. Особливості приготування борщів, асортимент, правила подавання, вимоги до якості.

60. Значення І страв у харчуванні. Класифікація І страв. Види бульйонів та технологічний процес їх приготування. Формування смаку та аромату в процесі варіння бульйонів.

61. Характеристика протертих супів, асортимент, технологічний процес приготування, правила подавання з урахуванням фізико-хімічних процесів. Вимоги до якості протертих супів.

62. Загальна характеристика овочевих гарнірів та страв. Кулінарне використання овочів в залежності від технологічних властивостей. Приготування гарнірів та страв з варених, припущених та смажених овочів. Вимоги до якості.

Рекомендована література.

1. Дорохіна М.О. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах - К.: «Кондор». - 2003.
2. Доцяк В.С. Українська кухня. Л.- «Оріана-нова», 1998.
3. Доцяк В.С. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів: Підручник. К.: Наш час, 2014.
4. Доцяк В.С., Стременко Л.О., Стременко І.В. Страви, закуски, напої, десерти барів і буфетів: підручник- К.: Вища школа, 1998 р.
5. Павлоцька Л. Ф., Дуденко Н. В., Димитрієвич Л. Р. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів: Навчальний посібник. - Суми: ВТД «Університетська книга», 2007. - 441 с.
6. Ростовський В.С. Теоретичні основи технології громадського харчування К. – АСК, 2000.
7. Ростовський В.С., Дібрівська Н.В., Пасенко В.Ф. Збірник рецептур.- К.:- Центр учбової літератури, 2010. – 324 с.
8. Шалимінов О.В., Дятченко Т.П., Кравченко Л.О., Рачковський А.А. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. – К.: А.С.К., 2000. — 848 с
9. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: Навч. посіб. - К.: «Кондор». - 2003.
10. Янчева М. О., Пешук Л. В., Дроменко О. Б. Фізико-хімічні та біохімічні основи технології м'яса та м'ясопродуктів: Навч. пос. — К.: Центр учбової літератури, 2009. — 304 с

ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Мета дисципліни: формування у здобувачів фахової передвищої освіти знань з організації ресторанного господарства та навичок їх практичного застосування у сфері ресторанного бізнесу і підприємництва.

Завдання дисципліни: оволодіння здобувачами освіти знаннями, уміннями, навичками щодо особливостей виробничо-торговельної діяльності закладів ресторанного господарства, їх організаційних форм господарювання, з організації постачання закладів ресторанного господарства продуктами, сировиною, напівфабрикатами, матеріально-технічними засобами, з організації складських процесів, організації тарного господарства, особливостей організації виробництва та реалізації кулінарної та кондитерської продукції в ринкових умовах, раціональної організації та основ нормування праці в закладах ресторанного господарства

Зміст навчальної дисципліни:

Тема 1. Основи організації діяльності закладів ресторанного господарства.

Ресторанне господарство як поняття. Особливості в роботі закладів ресторанного господарства. Принципи організації виробництва. Тенденції розвитку ресторанного господарства.

Тема 2. Організаційно-правові форми господарювання у ресторанному господарстві.

Нормативні документи що регламентують діяльність закладів ресторанного господарства. Підприємництво як вид господарської діяльності. Підприємство як організаційна форма господарювання. Господарські товариства.

Тема 3. Характеристика закладів ресторанного господарства за типами та класами.

Поняття типів і класів закладів ресторанного господарства. Критерії класифікації закладів за типами. Основні типи закладів: ресторан, кафе, бар, їдальня, закусочна тощо. Особливості організації обслуговування в різних типах закладів. Класифікація ресторанів за рівнем обслуговування: люкс, вищий, перший. Вимоги до закладів кожного класу.

Тема 4. Характеристика послуг, що надаються в закладах ресторанного господарства.

Поняття послуг у сфері ресторанного господарства. Класифікація послуг: основні, додаткові, супутні. Основні послуги: приготування та реалізація страв і напоїв. Додаткові послуги: доставка їжі, кейтеринг, обслуговування заходів. Супутні послуги: надання гардеробу, виклик таксі, інтернет-доступ тощо. Особливості обслуговування споживачів за різними формами. Індивідуалізація послуг залежно від категорії споживачів. Якість послуг і чинники, що на неї впливають. Стандарти обслуговування в закладах різних типів і класів. Оцінювання рівня сервісу та задоволеності споживачів.

Тема 5. Організація продовольчого та матеріально-технічного постачання закладів ресторанного господарства.

Раціональна організація постачання ЗРГ сировиною, напівфабрикатами, продуктами і матеріально-технічними засобами: завдання, значення, забезпечення. Джерела постачання та постачальники. Організація договірних відносин з постачальниками. Нормативні та технічні документи, що регламентують договірні відносини. Технологічний процес руху товару, підвищення його ефективності. Організаційні форми поставок: транзитна і складська, змішана. Вимоги, що пред’являються до транспортування товарів. Обов’язкові товарно-супровідні документи, що оформляються при перевезенні продуктів (накладні, сертифікати, якісні посвідчення, та ін.). Організація приймання продовольчих товарів за

кількістю та якістю. Організація матеріально-технічного постачання: вимоги до нього, особливості приймання товарів.

Тема 6. Організація складського господарства.

Складське господарство: поняття, призначення, компонування складських приміщень. Визначення площі складських приміщень. Устаткування складських приміщень для приймання, зберігання та відпуску продуктів. Організація зберігання продуктів і матеріально-технічних засобів. Режим і способи зберігання. Організація тарного господарства. Тара. Організація тарообігу.

Тема 7. Оперативне планування в закладах ресторанного господарства.

Оперативне планування: поняття, сутність, призначення. Виробнича програма: призначення, особливості формування. Оперативне планування роботи виробництва заготівельних підприємств. Оперативне планування в ЗРГ з доготівельними цехами та з повним циклом виробництва, його послідовність. План-меню: поняття, призначення, порядок складання та оформлення. Види меню, їх характеристика, порядок розташування страв в меню. Розрахунок сировини і продуктів для приготування страв відповідно до виробничої програми. Нормативна і технологічна документація. Стандарти різних категорій: державні, галузеві; технічні умови, технологічні інструкції.

Розробка нормативної документації. Технологічні та калькуляційні карти.

Тема 8. Виробничо-торговельна структура ЗРГ.

Виробництво: поняття, типи. Цехова і безцехова структура виробництва. Цехи: умови створення, класифікація, взаємозв'язок. Склад і площа виробничих приміщень.

Виробничий процес: поняття, сутність, зміст, основні елементи, принципи організації.

Технологічний процес: поняття, види, основні елементи, умови раціональної організації. Поняття про технологічні лінії і ділянки, робочі місця, зони обслуговування, організацію робочих місць.

Тема 9. Інноваційні технології виготовлення напівфабрикатів індустріальними методами.

Поняття індустріальних методів у ресторанному господарстві. Класифікація напівфабрикатів за ступенем готовності. Сучасні технології механізованої та автоматизованої обробки сировини. Використання інноваційного обладнання для виробництва напівфабрикатів.

Методи термічної обробки із застосуванням новітніх технологій (су-від, індукційна, пароконвекційна). Технології вакуумного пакування та зберігання напівфабрикатів. Упровадження систем НАССР у процес виробництва. Переваги індустріального виробництва: стабільна якість, економія часу, зниження втрат. Організація централізованого виробництва та логістики постачання. Тенденції розвитку індустріальних технологій у сфері харчування.

Тема 10. Організація роботи заготівельних цехів.

Заготівельні цехи: овочевий, м'ясний, рибний, птахо-голиний, м'ясо-рибний: їх призначення, розміщення, режим роботи. Асортимент продукції, що випускається, виробнича програма. Технологічні лінії та ділянки, організація робочих місць.

Устаткування, його типи і розміщення в цехах. Застосування основних принципів промислового способу виробництва: спеціалізація, безперервність і потоковість виробничого процесу, застосування потокових механізованих ліній, автоматизація виробництва. Особливості організації виробництва напівфабрикатів в ЗРГ з повним виробничим циклом.

Тема 11. Організація роботи доготівельних цехів.

Доготівельні цехи: гарячий, холодний: призначення, розташування, режим роботи, взаємозв'язок з іншими цехами і приміщеннями. Організація роботи гарячого і холодного

цехів: структура, особливості, асортимент продукції, виробнича програма, обладнання цехів, мікроклімат, технологічні лінії.

Тема 12. Організація роботи спеціалізованих цехів.

Спеціалізовані цехи: кулінарний, кондитерський, цех борошняних виробів: призначення, розміщення, режим роботи, організація праці, асортимент продукції.

Тема 13. Організація контролю якості, безпечності продукції та послуг ЗРГ.

Контроль якості та безпечності продукції є невід'ємною частиною ефективного управління закладом ресторанного господарства. Перевірка сировини, технологічних процесів, готових страв, обладнання та сервісу. Види контролю: вхідний, поточний (операційний), завершальний, лабораторний, внутрішній аудит, зовнішній контроль. Оформлення: журнали контролю, акти, технологічні карти, HACCP-протоколи. Контроль здійснюється відповідно до стандартів HACCP, ISO, санітарних норм, супроводжується оформленням технологічної документації. Контроль якості та безпечності продукції сприяє підвищенню якості обслуговування, довіри споживачів і конкурентоспроможності закладу.

Тема 14. Основи нормування праці для персоналу в ЗРГ.

Персонал ЗРГ: адміністративно-управлінський, виробничий, обслуговуючий, допоміжний.

Виробничий персонал. Характеристика окремих категорій виробничого персоналу. Нормативні документи, регламентують кваліфікаційні вимоги до посад фахівців в професіях робітників. Організація праці персоналу: сутність, завдання, основні напрямки.

Атестація робочих місць, їх комплексна оцінка відповідності умов праці вимогам нормативних, техніко-технологічних, організаційно-економічних документів і техніки безпеки. Режими праці та відпочинку працівників виробництва. Графіки виходу на роботу, види графіків. Поняття про нормування, нормах праці. Види норм.

Робочий час, класифікація витрат робочого часу. Визначення чисельності працівників виробництва в закладах ресторанного господарства.

Тема 15. Вимоги до проєктування закладів ресторанного господарства.

Поняття та значення проєктування закладів ресторанного господарства. Основні етапи проєктування. Визначення типу, класу, місткості та функціонального призначення закладу. Розрахунок площі виробничих і обслуговувальних приміщень. Компонування технологічних зон: кухня, зали, склади, підсобні приміщення. Вимоги до розміщення обладнання та забезпечення раціонального потоку продукції. Забезпечення санітарно-гігієнічних та протипожежних норм. Інженерне забезпечення закладу: вентиляція, водопостачання, електропостачання. Ергономічні та естетичні вимоги до інтер'єру. Урахування сучасних тенденцій і енергоефективних технологій у проєктуванні.

Перелік питань до екзамену:

1. Розкрити зміст визначення "Ресторанне господарство". Вказати на особливості в роботі закладів ресторанного господарства.
2. Вказати на нормативні документи, які регламентують діяльність закладів ресторанного господарства.
3. Охарактеризувати послуги, що надаються з закладах харчування.
4. Вказати на особливості виробничо-торговельної діяльності закладів ресторанного господарства.
5. Охарактеризувати сучасні форми організації праці (концентрація, кооперація, спеціалізація).
6. Вказати на значення наукової організації праці для ЗРГ в сучасних економічних умовах.
7. Визначити основні задачі та напрямки наукової організації праці в ЗРГ.
8. Охарактеризувати оптимальні умови праці в ЗРГ.

9. Вказати на значення нормування праці в ЗРГ.
10. Перерахувати показники, якими може бути виражена норма праці та дати їх характеристику.
11. Дати характеристику методам нормування праці.
12. Навести кваліфікацію витрат робочого часу. Визначити з яких операцій складається робочий час.
13. Вказати на особливості складання фотографії робочого часу. Вказати на значення досліджень фактичних витрат часу працівниками ЗРГ.
14. Вказати на основні напрямки та вимоги до організації постачання ЗРГ.
15. Охарактеризувати види постачань.
16. Вказати на умови перевезення продукції, що швидко псується.
17. Вказати на порядок укладання, зміни і розірвання договорів постачання.
18. Вказати на значення логістики в діяльності ЗРГ.
19. Охарактеризувати зміст договору постачання.
20. Охарактеризувати форми постачання товарів (транзитну та складську).
21. Вказати на особливості приймання продукції за кількістю.
22. Вказати на особливості приймання продукції за якістю.
23. Вказати на методику визначення кількості продуктів, напівфабрикатів та матеріально-технічних засобів необхідну для діяльності ЗРГ.
24. Вказати на значення та зміст Державного класифікатора професій 2010 р. видання.
25. Перерахувати види організаційно-правових форм підприємств РГ.
26. Дати характеристику товариства з обмеженою відповідальністю.
27. Вказати на особливості діяльності індивідуального (сімейного) товариства.
28. Вказати на значення та зміст засновницького договору та статуту.
29. Вказати на порядок організації та реєстрації товариства.
30. Вказати на особливості в роботі ресторанних мереж в Україні та світі.
31. Вказати на особливості роботи фрайчайзингових підприємств.
32. Вказати на основні принципи проектування закладів харчування.
33. Вказати на основні принципи проектування торговельної групи приміщень ЗРГ.
34. Охарактеризувати проект, як комплексний документ, вказати на зміст та види проектів.
35. Вказати на положення раціональної організації виробництва.
36. Вказати на переваги в виготовленні напівфабрикатів індустріальними методами.
37. Вказати на особливості в роботі кондитерського цеху.
38. Вказати на особливості в роботі борошняного цеху.
39. Вказати на особливості в роботі холодного цеху.
40. Вказати на особливості в роботі гарячого цеху.
41. Вказати на особливості в роботі овочевого цеху.
42. Вказати на особливості в роботі м’ясо-рибного цеху.

Рекомендована література

1. Господарський кодекс України від 16.01.2003 № 436-IV URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/436-15
2. Про авторське право і суміжні права: Закон України від 1 грудня 2022 року № 2811-IX URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2811-20#Text
3. Про акціонерні товариства: Закон України від 27 липня 2022 року № 2465-IX URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2465-20#Text
4. Про господарські товариства: Закон України від 19.09.1991 № 1576-XII URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1576-12
5. Про ліцензування видів господарської діяльності: Закон України від 02.03.2015 № 222-VIII URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/222-19.

6. Про пріоритетні напрями інноваційної діяльності в Україні: Закон України від 8 вересня 2011 року № 3715-VI URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/3715-17
7. Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю: Закон України від 6 лютого 2018 року № 2275-VIII. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2275-19
8. Наказ №590 від 11.08.2016 — щодо загальних вимог до закладів харчування
9. ДСТУ ISO 22000:2007— міжнародний стандарт системи менеджменту безпечності харчових продуктів https://haccp.center/assets/files/DSTU_ISO_22000-2007.pdf
10. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства класифікація. - Чинний від 01.07. 2004. – Київ: Держспоживстандарти України, 2003. -12 с.
11. ДБН В.2.2-25:2009 Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства).
12. Кислий В. М. Організація виробництва : підручник / В. М. Кислий, С. М. Рибальченко, В. В. Сулим. – Суми : Сумський державний університет, 2023. – 248 с.
13. Шалимінов О.В., Дятченко Т.П., Кравченко Л.О., Рачковський А.А. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. - Киів: А.С.К., 2000. — 848 с. — ISBN 966-539-170-4. URL: https://archive.org/details/retseptury2000/mode/2up
14. Клопотенко Є. ЗБІРНИК РЕЦЕПТУР СТРАВ ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ ДІТЕЙ ШКІЛЬНОГО ВІКУ В ОРГАНІЗОВАНИХ ОСВІТНІХ ТА ОЗДОРОВЧИХ ЗАКЛАДАХ. Львів : Літопис, 2019. 144 с. URL: https://school22.rv.ua/doc/zbirnik_klopotenka.pdf
15. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. Вид. 3-те, переробл. і допов. Київ : Центр учбової літератури, 2021, 280 с.
16. Н. О. Власова, Н. С. Краснокутська, О. А. Круглова, І. В. Мілаш. Економіка ресторанного господарства: Навчальний посібник – Х. : Світ книг, 2021. – 389 с.
17. П'ятницька Н.О. (ред.) Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства Підручник. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 584 с.
18. Ладика В. І., Шильман Л. З., Перцевой Ф. В. та ін. Сучасні технології харчової науки: навч. посіб. Суми: Олді Плюс, 2022. 352 с.
19. Черевко О.І. Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення: монографія / за ред. О. І. Черевка, М. І. Пересічного. Харків: Харк. держ. ун-т харч. та торгівлі, 2017. 962 с.

ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Мета дисципліни – формування у здобувачів фахової передвищої освіти теоретичних та практичних навичок з організації, техніки і технології обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства.

Завдання дисципліни: набуття знань умінь, навичками щодо:

- класифікації закладів ресторанного господарства;
- методів і форм обслуговування споживачів;
- техніки і технології обслуговування;
- організації надання послуг;
- організації обслуговування банкетів і прийомів;
- організації кейтерингового обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

Зміст навчальної дисципліни.

Тема 1. Ресторанне господарство, його місце в індустрії гостинності.
Ресторанне господарство його місце в індустрії гостинності та тенденції розвитку.
Тема2 . Персонал закладів ресторанного господарства.
Структура ЗРГ. Права і обов'язки працівників.
Тема 3. Характеристика торговельних приміщень для обслуговування відвідувачів.

Загальна характеристика дизайну закладу ресторанного господарства загальнодоступної мережі. Характеристика матеріально-технічної бази для організації процесу обслуговування.

Тема 4. Характеристика столового посуду, приборів і столової білизни.

Загальна характеристика порцелянового та фаянсового посуду. Асортимент та призначення посуду.

Тема 5. Види меню та їх характеристика.

Класифікація меню. Характеристика різних груп меню. Порядок складання меню та фактори, які враховують при розробці меню. Фірмові страви, порядок їх розробки.

Тема 6. Організація обслуговування відвідувачів у торговельній залі різних типів ЗРГ.

Фактори якісного обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства. Кроки щирого сервісу, як етапи обслуговування відвідувачів у торговельній залі, їх характеристика. Робота в команді та пріоритетність виконання робочих процесів. Оптимізація робочого процесу.

Тема 7. Загальна характеристика методів і форм обслуговування.

Класифікація методів і форм обслуговування. Характеристика форм самообслуговування, структура процесу самообслуговування. Структура обслуговування офіціантами. Методи продажів у роботі офіціанта.

Тема 8. Правила подавання страв і гарячих напоїв.

Особливості сервірування столу при подаванні холодних закусок. Підбір посуду для подавання закусок, послідовність подавання. Загальні правила подавання. Техніка обслуговування споживачів при подаванні холодних страв і закусок.

Тема 9. Обслуговування гостей напоями.

Професійні вимоги до персоналу, відповідального за обслуговування гостей напоями. Основні рекомендації подавання вино-горілчаних напоїв, пива, безалкогольних напоїв до закусок і страв. Техніка обслуговування гостей вином.

Тема 10. Організація обслуговування банкетів і прийомів.

Класифікація банкетів. Види та класифікація дипломатичних прийомів.

Етапи підготовки до проведення банкету. Визначення кількості столів, столової білизни, посуду, наборів, кількості офіціантів. Обслуговування гостей банкету.

Тема 11. Особливості обслуговування в готельно- туристичних комплексах.

Характеристика закладів ресторанного господарства при готелі. Організація сніданку в готелі та обслуговування гостей в обідній час Особливості обслуговування в номері готелю. Організація шведського столу. Обід і вечеря в стилі “All inclusive”. Міні бар в готельному номері.

Тема 12. Організація обслуговування іноземних туристів

Організація надання послуги харчування іноземним туристам. Організація обслуговування іноземних гостей у ЗРГ. Надання послуги харчування іноземним гостям, які подорожують з діловою метою. Організація підготовки до прийому іноземних делегацій.

Тема 13. Організація кейтерингового обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

Сутність кейтерингового обслуговування. Класифікація кейтерингового обслуговування. Кейтерингове обслуговування готовими продуктами харчування.

Тема 14. Спеціальні та інноваційні форми обслуговування в ресторанному господарстві.

Організація обслуговування споживачів у місцях масового відпочинку, спортивних змагань, фестивалів, концертів. Особливості надання послуг з організації харчування учасників різних заходів. Чинники та принципи раціонального використання матеріально технічних та трудових ресурсів.

Розробляння програм підвищення і підтримки рівня сервісу у закладах ресторанного господарства.

Перелік питань на екзамен.

1.Дати визначення поняття «заклад ресторанного господарства» та навести його функції.

2. Визначити поняття «ресторан», їх різновиди.

3**.** Окреслити місце ресторанного господарства в індустрії гостинності.

4.Навести основні тенденції розвитку ресторанного господарства в індустрії гостинності.

5. Перерахуйте права та обов'язки працівників закладу ресторанного господарства.

6.Перелічіть види столової білизни та вкажіть основні види тканини, які використовують для їх пошиття.

7. Охарактеризуйте посуд і набори з порцеляни та фаянсу і визначте сфери його застосування.

8. Визначте основні відмінності посуду і наборів вітчизняного виробника від посуду іноземного виробника.

9.Охарактеризуйте асортимент скляного посуду, який використовується в ресторанах і барах різних класів.

10.Структура матеріально-технічної бази закладів ресторанного господарства для організації процесу обслуговування.

11.Характеристика основних приміщень для споживачів.

12. Характеристика допоміжних приміщень для організації обслуговування споживачів.

13. Обладнання для «шведських столів», «шведських ліній».

14. Вплив стилю на підбір обладнання та меблів.

15. Дати визначення меню та його роль в забезпеченні успіху роботи закладу ресторанного господарства.

16. Фактори впливу на складання меню.

17.Класифікація меню та відповідальні працівники за складання меню.

18.Класифікувати методи обслуговування.

19. Охарактеризувати методи самообслуговування та метод обслуговування офіціантами.

20. Навести форми самообслуговування та форми обслуговування офіціантами.

21. Порядок підготовки до роботи торгових приміщень.

22. Підготовка столового посуду і наборів для сервірування.

23. Навести форми складання серветок.

24.Попереднє сервірування столу при споживанні їжі сидячи.

25.Правила обслуговування споживачів за столом при подаванні холодних страв та закусок.

26. Охарактеризуйте посуд, який використовується при подаванні холодних страв та закусок.

27. Правила обслуговування споживачів за столом при подаванні гарячих закусок.

28. Охарактеризуйте посуд, який використовується при подаванні перших страв.

29. Правила обслуговування споживачів за столом при подаванні чаю, кави, какао, шоколаду.

30. Основні принципи підбору вин та варіанти поєднання вин зі стравами.

31. Підготовка вина та правила подавання його.

32. Дати визначення поняття «бенкет», види бенкетів та їх відмінні ознаки.

33. Особливості підготовки до проведення бенкетів.

34. Особливості організації та проведення тематичних бенкетів.

35. Методи розрахунку кількості обслуговуючого персоналу для бенкету.

36. Особливості організації і проведення бенкету-фуршету.

37. Особливості організації і проведення бенкету за типом «шведського столу».

38. Особливості організації і проведення бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами.

39. Перелічіть складові підготовки роботи з організації прийому.

40. Які ви знаєте види денних та вечірніх прийомів?

41.Обов’язки підприємств ресторанного господарства при навчальних закладах.

42. Визначити поняття зосереджений і розосереджений контингент споживачів.

43. Класифікація контингенту споживачів за характером виробничого процесу.

44. Основні принципи організації харчування туристів.

45. Організація обслуговування індивідуальних туристів та групи туристів у ресторанах.

46. Порядок комплексного обслуговування іноземних туристів з діловими цілями.

47. Сутність кейтерингового обслуговування.

48. Класифікувати кейтерингові послуги.

49. Охарактеризуйте технологію організації кейтерингового обслуговування.

50. Вимоги до складання меню при кейтерингновому обслуговуванні.

51. Охарактеризуйте вимоги до вибору території для проведення кейтерингового обслуговування.

52. Які форми обслуговування учасників спортивних змагань і глядачів застосовуються в закладах ресторанного господарства за місцем проведення змагань?

53. Особливості організації харчування у фітнес-центрах.

54. Основне та додаткове харчування на виставках та ярмарках.

Рекомендована література.

1. ДСТУ 4281-2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Чинний від 2004-07-01. Вид. офіц. – К. : УкрНДНЦ, 2004. – 16 с. https://surl.li/wzjibp
2. ДСТУ ISO 9000:2015 (ISO 9000:2015, IDT) Системи управління якістю. Основні положення та словник термінів. Чинний від 2016-07-01. Вид. офіц. – К. : УкрНДНЦ, 2016. – 49 с.
3. ДСТУ ISO 9001:2015 (ISO 9001:2015, IDT) Системи управління якістю. Вимоги. Чинний від 2016-07-01. Вид. офіц. –К. : УкрНДНЦ, 2016. – 30 с.
4. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: Навч. посіб.(для студ. вищ. навч. закл./ В. В. Архіпов, В. А. Русавська. – К. : Центр учбової літератури, 2009. – 342 с. **https://subjectum.eu/pdf/242.pdf**
5. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: Навч. посіб. 4-те вид. / В. В. Архіпов. – К. : Центр навчальної літератури, 2018. – 280 с. http://nkkep.com/wp-content/uploads/2015/10/ORG-Arhy-pov.pdf
6. Архіпов В. В. Ресторанна справа. Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: Навч. посіб. 4-те вид. / В. В. Архіпов. – К. : Центр навчальної літератури, 2018. – 382 с.
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. http://surl.li/mvdesu
8. Мостова Л.М,. Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник. – 2-ге видання. – К.: Ліра-К, 2011. – 388с.
9. Малюк Л. П., Кононенко Т. ТІ., Повстяна Я В. Організація роботи бар-мена : навч. посіб. - Харків, 2002.
10. Сало Я. М. Організація обслуговування на підприємствах харчування. Ресторанна справа: Довідник офіціанта. - Львів : Афіна, 2005. - 336 с. 31. https://tourism-book.com/pbooks/book-81/ua/
11. Сало Я. Організація роботи барів. - Львів : Афіна, 2012. http://surl.li/nkzzli

ЕКОНОМІКА ПІДПРИЄМСТВ РІЗНИХ ТИПІВ

Мета дисципліни - формування системи спеціальних знань і практичних навичок аналізу та планування показників господарської діяльності закладу ресторанного господарства з урахуванням чинників зовнішнього та внутрішнього середовища його функціонування.

Завдання дисципліни: вивчення теорії і практики діяльності закладу ресторанного господарства, управління ним у конкурентному середовищі; формування вмінь ефективного використання ресурсного і господарського потенціалу; забезпечення розширеного самовідтворення на основі інвестиційно-інноваційної моделі розвитку підприємства.

Зміст навчальної дисципліни

Тема 1. Підприємство як суб'єкт господарювання

Ринок в системі господарського механізму, поняття і складові елементи ринку. Види ринків. Формування ринкової інфраструктури. Поняття підприємства, цілі й напрямки його діяльності. Правове регулювання діяльності підприємств в Україні. Класифікація підприємств. Характеристика суб'єктів господарювання у ресторанному бізнесі. Зовнішнє та внутрішнє середовище їх функціонування.

Тема 2. Планування діяльності підприємства

Поняття і принципи планування. Методи планування. Система планів підприємства, їх взаємозв’язок. Формулювання стратегії розвитку підприємства. Базові стратегії підприємства. Суть і основні процедури стратегічного планування на підприємстві. Бізнес-план підприємства, його значення і зміст. Система оперативно-виробничого планування на підприємстві.

Тема 3. Виробнича програма і товарообіг ресторанного господарства

Сутність, склад, структура і характеристика товарообігу ресторанного господарства. Виробнича програма закладу ресторанного господарства. Фактори, що впливають на розмір та склад продукції й товарообігу закладів ресторанного господарства.

Аналіз товарообігу і виробничої програми ресторанного господарства. Планування виробничої програми і товарообігу ресторанного господарства. Виробнича потужність кухні, її розрахунок. Шляхи підвищення коефіцієнту використання виробничої потужності кухні. Пропускна спроможність торговельної зали, її розрахунок. Шляхи підвищення коефіцієнту пропускної спроможності зали.

Тема 4. Сировинні та товарні ресурси у сфері ресторанного господарства

Товарні запаси, їх види, призначення, вимірники, фактори, які впливають на величину товарних запасів. Товарооборотність, її економічне значення, методи розрахунку і шляхи прискорення. Аналіз товарних запасів та сировини. Аналіз товарооборотності. Продуктовий баланс та обґрунтування потреби у сировині та товарах. Управління запасами сировини, товарів та інших матеріальних цінностей у закладах ресторанного господарства.

Сутність та особливості формування оборотних активів та джерел їх фінансування.

Тема 5. Основні засоби закладів ресторанного господарства

Економічна сутність основних засобів ресторанного господарства. Класифікація основних засобів. Вартісна оцінка основних засобів. Спрацювання, амортизація та відтворення основних засобів.

Показники оцінки стану та ефективності використання основних засобів ресторанного господарства. Аналіз основних засобів ресторанного господарства.

Тема 6. Інвестиційні ресурси

Інвестиційна діяльність закладу ресторанного господарства: сутність, форми здійснення, джерела фінансування. Інвестиційна політика закладу ресторанного господарства.

Поняття, склад і структура інвестицій. Визначення необхідного обсягу та джерел фінансування інвестицій. Формування і регулювання фінансових інвестицій. Оцінка ефективності виробничих і фінансових інвестицій. Чинники підвищення ефективності використання капітальних вкладень та фінансових інвестицій.

Тема 7. Персонал ресторанного господарства та ефективність його використання

Поняття, класифікація та структура персоналу. Визначення чисельності окремих категорій працівників. Кадрова політика й система управління персоналом. Оцінка персоналу як важливий елемент системи управління трудовим колективом.

Продуктивність праці, показники та методи її вимірювання.

Тема 8. Мотивація та оплата праці

Мотивація трудової діяльності. Поняття і види заробітної плати. Функції заробітної плати. Тарифна система як основа організації оплати праці, її елементи. Форми оплати праці. Системи оплати праці. Склад фонду заробітної плати підприємства, джерела його формування.

Тема 9. Витрати закладів ресторанного господарства

Поняття і характеристика витрат ресторанного господарства. Класифікація витрат. Фактори, які впливають на рівень витрат ресторанного господарства. Аналіз витрат ресторанного господарства. Планування витрат виробництва та обігу ресторанного господарства. Собівартість продукції ресторанного господарства та її планування.

Тема 10. Фінансово-економічні результати та ефективність діяльності підприємства

Сутність та види доходів закладів ресторанного господарства. Націнка на продукцію і товари. Особливості ціноутворення у ресторанному господарстві, цінова політика підприємств. Валовий дохід закладу ресторанного господарства, джерела його формування. Чинники, що впливають на величину валового доходу. Аналіз валового доходу ресторанного господарства і факторів, що впливають на його величину. Планування валового доходу ресторанного господарства.

Економічна сутність прибутку ресторанного господарства. Розподіл та використання прибутку підприємства. Аналіз прибутку і рентабельності ресторанного господарства. Планування прибутку і рентабельності ресторанного господарства.

Тема 11. Реструктуризація та санація підприємства. Банкрутство та ліквідація підприємств

Загальна характеристика процесу реструктуризації підприємств. Ефективність реструктуризації підприємств. Санація суб'єктів господарювання. Банкрутство підприємств як економічне явище. Методичні основи визначення ймовірності банкрутства суб'єктів господарювання. Ліквідація збанкрутілих підприємств.

Перелік екзаменаційних питань

1. Розкрийте поняття і складові елементи ринку. Охарактеризуйте види ринків.
2. Розкрийте поняття і принципи планування.
3. Охарактеризуйте систему планів підприємства, висвітліть їх взаємозв'язок.
4. Розкрийте суть і основні процедури стратегічного планування на підприємстві.
5. Охарактеризуйте фактори, що впливають на розмір товарних запасів.
6. Охарактеризуйте товарообіг закладів ресторанного господарства, назвіть його складові частини.
7. Визначте вихідні дані складання виробничої програми закладу ресторанного господарства.

8. Охарактеризуйте продуктовий баланс та обґрунтування потреби у сировині й товарах.

9. Визначте поняття та характерні риси підприємства, охарактеризуйте основні види діяльності підприємств.

10. Охарактеризуйте види підприємств за формою власності, приналежністю капіталу, організаційно-правовими формами.

11. Охарактеризуйте види підприємств ресторанного господарства.

12. Розкрийте поняття господарського товариства. Охарактеризуйте види господарських товариств.

13. Охарактеризуйте товарообіг, його види. Розкрийте соціально-економічне значення товарообігу.

14. Визначте поняття виробничої програми закладу ресторанного господарства. Охарактеризуйте показники виробничої програми.

15. Розкрийте поняття, наведіть класифікацію та структуру персоналу закладу ресторанного господарства.

16. Охарактеризуйте показники продуктивності праці в закладах ресторанного господарства. Проаналізуйте фактори, що впливають на продуктивність праці.

17. Розкрийте поняття і методи мотивації трудової діяльності.

18. Охарактеризуйте поняття і види заробітної плати. Розкрийте функції заробітної плати.

19. Охарактеризуйте тарифну систему як основу організації оплати праці, її елементи.

20. Дайте характеристику форм та систем оплати праці.

21. Назвіть мету створення товарних запасів у закладах ресторанного господарства, охарактеризуйте їх види.

22. Визначте показники, якими вимірюються товарні запаси.

23. Визначте порядок розрахунку товарооборотності. Дайте характеристику показникам товарооборотності.

24. Дайте характеристику понять знос, амортизація та відтворення основних засобів.

25. Дайте характеристику основних засобів закладу ресторанного господарства. Назвіть джерела фінансування основних засобів.

26. Охарактеризуйте оборотні активи підприємства. Назвіть джерела формування оборотних активів.

27. Визначте показники оборотності оборотних активів. Назвіть напрямки прискорення оборотності оборотних активів підприємств ресторанного господарства

28. Дайте характеристику інвестицій. Визначте види інвестицій.

29. Охарактеризуйте форми фінансового інвестування.

30. Розкрийте економічну сутність і класифікацію витрат підприємства.

31. Охарактеризуйте вихідні дані для планування витрат. Назвіть фактори, що впливають на суму та рівень витрат.

32. Розкрийте фактори, що впливають на суму та рівень витрат ЗРГ. Які вихідні дані використовуються для планування витрат?

33. Визначте поняття і дайте характеристику витрат ресторанного господарства залежно від функцій ЗРГ.

34. Розкрийте економічний зміст і функції цін. Види цін.

35. Визначте особливості ціноутворення в закладах ресторанного господарства.

36. Дайте характеристику елементів роздрібної ціни на продукцію закладів ресторанного господарства.

37. Розкрийте сутність та види доходів закладів ресторанного господарства

38. Розкрийте економічне значення валового доходу. Визначте показники, якими він вимірюється.

39. Дайте визначення валового доходу закладу ресторанного господарства. Проаналізуйте фактори, що визначають розмір валового доходу.

40. Визначте поняття прибутку, охарактеризуйте його види. Розкрийте порядок розрахунку суми прибутку та рівня рентабельності підприємства.

41. Проаналізуйте фактори, що визначають розмір прибутку закладів ресторанного господарства.

42. Висвітліть послідовність розподілу та використання прибутку підприємства.

Рекомендована література

1. Кодекс України з процедур банкрутства від 18 жовтня 2018 року № 2597-VIII. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2597-19#Text
2. Про акціонерні товариства: Закон України від 27 липня 2022 року № 2465-IX URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2465-20#Text
3. Про господарські товариства: Закон України від 19.09.1991 № 1576-XII URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1576-12
4. Про оплату праці: Закон України від 24.03.1995 № 108/95-ВР URL: https://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/108/95
5. Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю: Закон України від 6 лютого 2018 року № 2275-VIII. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2275-19
6. Про ціни і ціноутворення: Закон України від 21 червня 2012 року № 5007-VI. URL:. https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/5007-17#Text
7. Власова Н.О., Краснокутська Н.С., Круглова О.А., Мілаш І.В. Економіка ресторанного господарства: Навчальний посібник. – Х.: Світ книг, 2013. – 389 с.
8. Економіка підприємства [Текст] : підручник / за заг. ред. Л. Г. Ліпич. – Луцьк : Вежа-Друк, 2021. – 768 с. URL: http://surl.li/dfuisr
9. Економіка підприємства : підручник / під заг. ред. д.е.н., проф. Ковальської Л.Л. та проф. Кривов'язюка І.В. Київ : Видавничий дім «Кондор», 2020. 700 с. URL: http://surl.li/vmsbei
10. Економіка підприємства: навчальний посібник / О.І. Лисак, Л.О. Андрєєва, Л.О.Болтянська .- Мелітополь: Люкс, 2020. – 272 с. URL: http://feb.tsatu.edu.ua/wp-content/uploads/2020/09/Lisak-O.I.-Andryeyeva-L.O.-Boltyanska-L.O.-Ekonomika-pidpriyemstva-Navchalnij-posibnik.pdf
11. Рогач С.М., Суліма Н.М., Гуцул Т.А. Економіка підприємства (в схемах і таблицях): Навч. посібник. – К.: «ЦП «КОМПРИНТ», 2017. – 508 с. URL: https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u310/ekonomika_pidpriiemstva_posibnik.pdf