

**Міністерство освіти і науки України
Київський національний торговельно-економічний університет
Вінницький торговельно-економічний інститут**

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖУЮ

Голова приймальної комісії

 **Наталія ЗАМКОВА**

10 березня 2021 р.



**ПРОГРАМА
вступних фахових випробувань**

освітній ступінь	«магістр»
галузь знань	18 «Виробництво та технології»
спеціальність	181 «Харчові технології»
освітня програма	«Ресторанні технології»

Вінниця 2021

ВСТУП

Програма вступного випробування з дисциплін професійної підготовки для здобуття освітнього ступеня «магістр» підготовлена відповідно до освітньо-професійної програми (ОПП) підготовки магістра галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 «Харчові технології» освітньої програми «Ресторанні технології».

Вступне випробування має форму письмового тестування і призначено для виявлення рівня підготовки вступника, ступеня опанування ним професійних знань та вмій.

Програма вступного випробування складається із чотирьох розділів:

1. Вступ
2. Основний зміст
3. Критерії
4. Список рекомендованих джерел

Основний зміст складається з семи розділів:

1. Технології ресторанної продукції.
2. Організація ресторанного господарства.
3. Економіка і управління харчових виробництв.
4. Технології харчових виробництв.
5. Устаткування закладів ресторанного господарства.
6. Маркетинг.

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ

1. Технології ресторанної продукції

1.1. Технологічні принципи створення та виробництва кулінарної продукції.

Вступ. Предмет дисципліни «Технології ресторанної продукції, у т.ч. майстер-класи». Характеристика виробничого та технологічного процесів виробництва кулінарної продукції. Технологічні принципи створення та виробництва кулінарної продукції. Технологія універсальних напівфабрикатів різного ступеня готовності, що виготовляються в ЗРГ.

Загальна характеристика видів харчування. Соціально-економічне значення функціонування закладів ресторанного господарства (ЗРГ). Науково-практична політика у сфері здорового харчування. Роль ЗРГ в комплексі готелів. Мотивація та цілеспрямованість у вивченні дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства». Взаємозв'язок дисциплін та інтеграція знань. Харчування та життєдіяльність людини. Основні харчові речовини, їх класифікація, характеристика та значення для життєдіяльності людини. Концепція раціонального харчування.

1.2. Технологія соусів

Класифікація та характеристика компонентів соусів. Соуси на основі бульйону, молока і молочних продуктів. Соуси яечно-масляні та на рослинній основі. Роль соусів у харчуванні, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту, призначення. Основи технології виробництва соусів за групами. Загальні правила приготування та реалізації соусів. Умови й терміни зберігання та реалізації соусів; вимоги до якості напівфабрикатів. Перспективи розвитку асортименту й технологій продукції для різних типів ЗРГ і різних контингентів споживачів.

1.3. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із продуктів рослинного походження

Технологія напівфабрикатів страв та кулінарних виробів із овочів, плодів і грибів. Технологія напівфабрикатів страв та кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їх переробки. Технологія напівфабрикатів страв та кулінарних виробів з борошна. Значення продуктів рослинного походження (ПРП) у харчуванні. Характеристика властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ. Класифікація напівфабрикатів із овочів за сукупними ознаками. Принципова схема технологічного процесу виробництва напівфабрикатів із овочів. Характеристика механічної кулінарної обробки овочів.

Умови й терміни зберігання та реалізації напівфабрикатів; вимоги до якості напівфабрикатів. Рекомендації щодо використання напівфабрикатів для

приготування страв, кулінарних виробів. Класифікація страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів за сукупними ознаками.

Характеристика способів теплової обробки напівфабрикатів з овочів (визначення режимів, параметрів процесу). Принципова схема технологічного процесу виробництва страв та кулінарних виробів із овочів.

Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з овочів за групами. Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості. Перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції з овочів для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

1.4. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із продуктів тваринного походження

Технологія напівфабрикатів страв та кулінарних виробів із кисломолочного сиру та інших молочних продуктів. Технологія напівфабрикатів страв та кулінарних виробів із яєць і яйцепродуктів. Технологія напівфабрикатів страв та кулінарних виробів із м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин. Технологія напівфабрикатів страв та кулінарних виробів сільськогосподарської птиці, пернатої дичини та кроля. Технологія напівфабрикатів страв та кулінарних виробів із риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини. Класифікація страв та кулінарних виробів з молока, яєць та продуктів їх переробки за сукупними ознаками. Характеристика способів теплової обробки напівфабрикатів з молока, яєць та продуктів їх переробки (визначення режимів, параметрів процесу). Принципова схема технологічного процесу виробництва страв та кулінарних виробів з молока, яєць та продуктів їх переробки.

Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з молока, яєць та продуктів їх переробки.

Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості. Перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції з молока, яєць та продуктів їх переробки для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

1.5. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із продуктів тваринного та рослинного походження

Технологія супів. Технологія холодних страв та закусок. Технологія десертів. Технологія напоїв. Роль супів у харчуванні, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту, призначення. Основи технології виробництва супів за групами. Загальні правила приготування та реалізації супів за групами. Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості. Перспективи розвитку асортименту та технологій супів для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

1.6. Технологія борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів

Загальні відомості про види тіста, випечені тістові та оздоблювальні н/ф, готову продукцію. Технологія оздоблювальних напівфабрикатів. Технологія дріжджового тіста та виробів з нього. Технологія бісквітного тіста та виробів із

нього. Технологія пісочного, листкового тіста й виробів з них. Технологія пряничного, заварного тіста та виробів із них. Технологія білково-збивного, мигдального та інших видів тіста. Характеристика властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ.

Характеристика механічної кулінарної обробки борошна та продуктів його переробки. Класифікація напівфабрикатів з борошна та продуктів його переробки за сукупними ознаками. Принципова схема технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з борошна та продуктів його переробки.

Умови і терміни зберігання та реалізації напівфабрикатів; вимоги до якості напівфабрикатів.

Рекомендації щодо використання напівфабрикатів для приготування страв і кулінарних виробів.

1.7. Особливості технології охолодженої і швидкозамороженої кулінарної продукції

Особливості технологій охолодженої кулінарної продукції. Особливості технологій швидкозамороженої кулінарної продукції. Характеристика виробничо-технологічної діяльності ЗРГ, її мета та завдання. Класифікація кулінарної продукції за сукупними ознаками. Класифікація технологічних процесів за сукупними ознаками, основні етапи, операції, їх мета. Характеристика способів технологічного впливу на сировину і напівфабрикати на етапі механічної і теплової обробки.

Основні поняття про якість кулінарної продукції. Чинники, які впливають на формування якості продукції харчування. Законодавча база регулювання якості кулінарної продукції. Характеристика технологічної документації.

1.8. Кулінарне мистецтво: вимоги, рекомендації

Кулінарне мистецтво: вимоги, коментарі, рекомендації. Сучасні підходи щодо моделювання страв, кулінарних, кондитерських виробів, організації кулінарних змагань різного рівня. Кулінарні асоціації, школи, спілки.

Сучасні тенденції розвитку індустрії ЗРГ в Україні та за кордоном.

2. Організація ресторанного господарства

2.1 Основи організації роботи закладів ресторанного господарства

Мета, завдання, складові елементи дисципліни «Організація ресторанного господарства», її взаємозв'язок з іншими дисциплінами. Індустрія гостинності, сутність та її особливості на сучасному етапі розвитку економіки України і місце в ній ресторанного господарства. Закордонний досвід розвитку індустрії гостинності. Ресторанне господарство як вид економічної діяльності, загальні поняття. Еволюція вітчизняного ресторанного господарства у XX-XI ст. Сучасний стан та перспективи розвитку ресторанного господарства в Україні. Сучасний підхід до концепції створення закладів у ресторанному господарстві. Чинники соціального характеру та їх вплив на розвиток ресторанного господарства в Україні. Історія та перспективи розвитку ресторанного господарства. Роль спеціалістів у підвищенні рівня та ефективності організації діяльності закладів ресторанного господарства. Значення дисципліни в процесі

підготовки фахівців.

Специфічна особливість ресторанного господарства. Поєднання процесів виробництва, реалізації та споживання в закладах ресторанного господарства. Основні функції ресторанного господарства. Терміни та визначення галузі.

Основні ознаки класифікації закладів ресторанного господарства. Характеристика основних типів та класів закладів ресторанного господарства. Поняття мережі закладів ресторанного господарства та принципи її формування. Поняття загальної та виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства, фактори що впливають на них, їх різновиди, основне та допоміжне виробництво, їх складові.

2.2 Організація постачання закладів ресторанного господарства

Характеристика основних видів, форм і джерел постачання закладів ресторанного господарства. Основні завдання організації постачання закладів ресторанного господарства сировиною, товарами, напівфабрикатами, засобами матеріально-технічного призначення. Джерела постачання та договірні взаємовідносини з постачальниками. Класифікація постачальників сировини і продовольчих товарів. Основні принципи взаємовідносин з постачальниками. Організація роботи служби продовольчого постачання.

Обґрунтування і оформлення заявок на постачання, визначення графіків завезення до закладів ресторанного господарства товарів. Особливості укладання угод на постачання до закладів ресторанного господарства різних форм власності. Договори на постачання товарів, їх зміст, порядок укладання. Форми постачання (складська і транзитна), способи доставки (централізований та децентралізований) товарів.

Організація закупівлі сировини на ринках. інші форми й методи постачання заклад ресторанного господарства продовольчими товарами та предметами матеріально-технічного забезпечення. Господарські зв'язки і їх значення у постачанні товарів до закладу ресторанного господарства. Організація приймання товарів за кількістю і якістю. Особливості приймання кулінарної продукції від заготівельних закладів. Вимоги щодо дотримання персоналом правил санітарії та гігієни при здійсненні процесів приймання сировини й товарів. Планування постачання сировини і продовольчих товарів. Модель розрахунку добової потреби закладу ресторанного господарства в сировині і продовольчих товарах. Продовольчий баланс. Характеристика системи матеріально-технічного забезпечення закладів ресторанного господарства. Норми оснащення, витрат та експлуатаційні норми. Фактори впливу на формування й нормативний метод розрахунку потреби у предметах матеріально-технічного призначення: устаткуванні, меблях різного призначення, столовому посуді, наборах, столовій білизні, спецодягу та взутті, інвентарі, матеріалах, миючих засобах тощо. Порядок обліку, приймання й списання засобів матеріально-технічного призначення. Заходи зниження витрат у їх експлуатації. Організація транспортно-експедиційних операцій і транспортного господарства. Види транспорту, які використовуються для постачання до закладів ресторанного господарства продовольчих товарів і засобів матеріально-технічного призначення, вимоги до нього. Класифікація

вантажів. Організація роботи диспетчерської служби. Рациональне використання автотранспорту та вимоги, що висуваються до нього. Організація паливно-енергетичного постачання та енергетичного господарства закладів ресторанного господарства. Класифікація паливно-енергетичних ресурсів за видами палива, постачальниками, джерелами розрахунку, спрямуванням використання й обліку витрат.

2.3 Організація роботи складського, тарного та транспортного господарства

Організаційні основи оперативного планування виробництва в закладах ресторанного господарства. Виробнича програма закладів ресторанного господарства. Сучасні тенденції розвитку і функціонування складського та тарного господарства в ресторанному бізнесі. Призначення й основні функції кожного господарства. Умови і організація роботи складського господарства в закладах ресторанного господарства. Види й структура складських приміщень. Об'ємно-планувальні вимоги до складських приміщень. Класифікація приміщень складської групи. Технічне оснащення складів. Нормування запасів сировини і напівфабрикатів. Правила та методи приймання товарів за кількістю. Методи організування якості товарів під час приймання. Служби контролю якості продуктів і товарів. Правила приймання кулінарної продукції від заготівельних закладів. Нормовані й ненормовані втрати. Документальний супровід товарів. Рационалізація організації складського господарства. Модель розрахунку просторових ресурсів складських приміщень. Порядок обліку, приймання і відпуску товарів зі складу.

Механізація вантажно-розвантажувальних робіт. Організація праці комірника. Призначення і функції експедиції. Організація тарного господарства в закладах ресторанного господарства. Класифікація тари, її характеристика. Стандартизація і уніфікація тари. Розрахунок потреби, порядок використання тари, її зберігання й повернення. Організаційно-технічні економічні заходи зі скорочення втрат по тарі. Організація метрологічної служби в системі ресторанного господарства. Основне завдання і функції метрологічної служби.

Характеристика інвентарю для виміру міри, маси, об'єму. Вимоги до терезів. Організація технічного обслуговування ваговимірювального та контрольно-касового господарства в закладах ресторанного господарства. Організація санітарної служби в системі ресторанного господарства. Організація контролю сировини, напівфабрикатів, готової продукції та відповідність санітарним вимогам.

2.4 Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства

Принципи організації виробництва продукції ресторанного господарства. Основні вимоги рациональної організації виробництва. Структура виробництва ЗРГ і характеристика його структурних елементів: цехи, відділення, ділянки, поточні лінії, робочі місця. Умови виділення цехи в самостійну виробничу одиницю. Ознаки спеціалізації цехів: технологічна, предметна, змішана.

Виробничий процес як основа складної й різноманітної діяльності закладу ресторанного господарства. Основні елементи виробничого процесу:

доцільна діяльність людей, матеріально-технічна основа виробництва, речовинні елементи виробництва, активний елемент виробництва. Класифікація виробничих процесів згідно з різними ознаками. Характеристика видів виробничих процесів. Характеристика виробництва залежно від типу виробничих процесів. Структура виробничого процесу: стадії, ступені, операції, елементи, прийоми, рухи. Характеристика структури виробничого процесу класичного та інноваційного виробництва (ф'южн-стиль, авторський і креативний стилі виробництва). Характеристика виробничих процесів при інших напрямках кулінарії: національна кухня, етнічна кухня, спеціалізоване виробництво (подетальна спеціалізація) тощо.

Основні принципи раціональної організації виробничих процесів: пропорційність, безперервність, паралельність, прямоточність, поточність, ритмічність, партійність і характеристика їх видів та форм. Алгоритм визначення даних показників раціональної організації виробничого процесу. Ознаки поточного виробництва. Дослідження й оцінка стану організації виробничого процесу та організаційно-технічного рівня закладу ресторанного господарства. Фактор часу і ступінь його важливості для організації раціонального виробничого процесу.

Виробничий цикл та вплив його тривалості на виробничу потужність, виробничу програму і техніко-економічні показники діяльності закладу ресторанного господарства, продуктивність праці робітника. Шляхи скорочення тривалості виробничого циклу. Виробничо-сервісна структура закладів ресторанного господарства, її аналіз і альтернативних рішення у її трансформації та раціоналізації. Формування раціонально - виробничої структури закладів ресторанного господарства і фактори впливу на неї. Типова структура, призначення та організаційно-технологічний зв'язок виробничих приміщень. Моделі розрахунків просторових виробничих ресурсів. Еволюція розвитку просторових виробничих ресурсів і фактори впливу на них. Сучасні напрямки в проектуванні й технічному оснащенні виробничих приміщень ("відкрита кухня", "кухня на фудкорті", виробничі приміщення закладів формату "фрі-флоу-систем", торговельних центрів тощо).

Загальні вимоги до організації роботи у виробничих приміщеннях. Вимоги до організації виробничих ділянок, відділень та окремих робочих місць. Класифікація робочих місць основного виробництва згідно з різними ознаками. Умови раціональної організації робочих місць основного виробництва. Організація технічної і технологічної підготовки виробництва: забезпечення основною та додатковою сировиною, напівфабрикатами, устаткуванням, посудом, інвентарем, інструментами. Інноваційні процеси основного виробництва як фактор появи нових професій та їх характеристика. Приблизний професійно-кваліфікаційний розподіл працівників виробництва за виробничими цехами ЗРГ.

2.5 Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

Основні вимоги до будівель, в яких розміщуються заклади ресторанного господарства, склад торговельних приміщень, сучасні підходи до оформлення

інтер'єрів, вимоги до меблів та устаткування залів.

Поняття видів, методів, форм обслуговування, їх класифікація та характеристика. Характеристика основних видів посуду, наборів, скла, столової білизни які застосовуються в закладах ресторанного господарства.

Послідовність операцій з підготовки торговельних приміщень до обслуговування. Види сервірування столів. Попереднє сервірування столів до сніданку, обіду, вечері, банкету. Обслуговування як сполучення функцій реалізації продукції та організації споживання. Види обслуговування і їх характеристика: безпосередньо у закладах ресторанного господарства, з доставлянням продукції на робочі місця чи інші місця тимчасового перебування споживачів, додому тощо. Методи обслуговування споживачів та характеристика: самообслуговування, обслуговування офіціантами, комбінований. Класифікація методу самообслуговування згідно з різними ознаками. Класифікація методу обслуговування офіціантами відповідно до різних ознак. Особливості розрахунку певних гуртів споживачів; у дрібно роздрібній мережі тощо. Структура процесу самообслуговування і обслуговування офіціантами. Стадії процесу обслуговування: реалізація продукції й організація й споживання. Розподіл їх на ступені: підготовка до обслуговування, безпосереднє обслуговування споживачів, завершення роботи. Розподіл ступенів обслуговування на операції та їх характеристика. Загальні вимоги до обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Техніка обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства з методом обслуговування офіціантами (повносервісні ресторани). Етичні норми поведінки обслуговуючого персоналу. Естетична й технічна відповідність дій персоналу в процесі обслуговування сучасним вимогам. Вимоги до обслуговуючого персоналу відповідно до Міждержавного стандарту "Громадське харчування. Вимоги до обслуговуючого персоналу" (ГОСТ 30524 — 97). Вимоги до особистої підготовки обслуговуючого персоналу. Професійно-кваліфікаційна характеристика робітників залу та торговельної групи. Вимоги до організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства формату "Quick'n'Casual". Особливості обслуговування споживачів у форматі "шведського столу". Вимоги до приміщення, його підготовки. Необхідне устаткування. Асортимент продукції, його підготовка, зберігання, поповнення. Ефективність змішаного методу обслуговування споживачів. Вивчення відповідності техніки обслуговування, дотримання етичних та естетичних норм і правил, формату й концепції закладу ресторанного господарства і розвитку їх у часі.

2.6 Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

Характеристика споруд та будівель, в яких розташовані заклади ресторанного господарства. Інтер'єр як елемент внутрішньої реклами. Характеристика торговельних приміщень: вестибюль, аванзала, банкетна зала, сервіс-бар, мийна столового посуду, сервізна.

Характеристика предметів матеріально-технічного забезпечення. Обладнання торговельних залів. Характеристика столів: ресторанних,

банкетних, фуршетних, підсобних, сервантів, стільців тощо.

Види й характеристика устаткування, яке використовується для здійснення обслуговування споживачів. Види, класифікація меблів і санітарно-гігієнічні вимоги до них. Способи розміщення меблів у залах: геометричний, вільний. Світло й квіти в інтер'єрі торгової групи приміщень, класифікація світильників. Засоби та предмети праці, за допомогою яких здійснюються процеси обслуговування споживачів. Етапи підготовки приміщень до обслуговування споживачів. Підготування приміщень для споживачів: види прибирань приміщень (сухе, вологе, комбіноване, правила провітрювання); правила розміщення меблів у залах, альтернативний вибір розміщення меблів у залах закладів. Класифікація та характеристика столового посуду і наборів відповідно до матеріалу виготовлення й функціонального призначення: порцеляновий, фаянсовий, керамічний (гончарний та майоліковий), кристалевий (скляний), металевий (алюмінієвий, нержавіюча сталь, сталь г(Ni 18/10, мельхіор, нейзильбер, срібло, срібло з позолотою), дерев'яний (у тому числі з лози), пластмасовий, паперовий, з каміння (п'єрад) тощо. Групування посуду та наборів згідно з поданням страв та напоїв: посуд для подавання хліба, тостів, борошняних кулінарних виробів, холодних страв і закусок, гарячих закусок, супів, других гарячих страв, солодких страв (десерту) гарячих та холодних, напоїв власного виробництва гарячих і холодних, фруктів та кондитерських виробів, алкогольних і безалкогольних напоїв. Основні й допоміжні набори. Посуд для квітів, для паління, серветок, спецій, зубочистки. Характеристика столової білизни: скатертини, серветки, ручники, рушники. Мірний посуд і його характеристика. Норми посуду та наборів на одного споживача в закладах ресторанного господарства різних типів. Підготовка посуду, наборів, білизни до обслуговування. Правила підготування посуду, наборів, скла, білизни та інших аксесуарів до обслуговування. Правила й способи полірування посуду, скла, наборів. Варіанти складання серветок і вибір виду відповідно до концепції закладу, дизайну інтер'єру, події, заходу тощо. Правила покриття столів скатерттинами, на перонами; використання декоративних "юпок", інших драпірувальних тканин; використання чохлаів на стільці й дивани, декоративних подушок і т.д. Одержання столового посуду, наборів та столової білизни. Попереднє сервірування столів, альтернативні рішення. Роздавальні лінії як ланка зв'язка між виробництвом і залом закладу ресторанного господарства та їх функції. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів в закладах ресторанного господарства

Класифікація столового посуду за видом матеріалу, за функціональним призначенням, застосуванням. Характеристика та призначення скляного посуду. Характеристика та призначення столової білизни: скатертини, серветки, ручники, рушники. Основні елементи обслуговування в ресторанах. Зустріч і розміщення гостей. Прийом і оформлення замовлення. Прибирання столів і заміна використаного посуду. Порядок розрахунку з відвідувачами.

Інформаційне забезпечення процесу обслуговування. Попереднє сервірування столу. Особливості попереднього сервірування столу до сніданку,

обіду, вечері. Способи подавання страв та закусок.

Послідовність подання страв та напоїв. Правила подання страв. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що застосовується при цьому. Обслуговування споживачів у кафе, закусточних. Організація роботи буфетів. Організація роботи барів, їх класифікація. Організація робочого місця бармена.

2.7 Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства

Організація проведення банкетів. Класифікація банкетів та прийомів. Організація підготовчої роботи до проведення банкетів. Розробка плану проведення банкетів з використання методу сіткового планування та управління. Особливості проведення банкету за типом «шведського столу». Організація проведення банкету-чай, банкету-кава. Характеристика меню. Особливості сервірування столу. Особливості обслуговування споживачів під час банкету. Особливості обслуговування тематичних заходів.

Кейтерінг як складова бізнесу в ресторанному господарстві. Аналіз ринку кейтерінгових послуг. Вимоги до устаткування, інвентарю, предметів матеріально-технічного забезпечення, що використовуються під час організації кейтерінгової діяльності.

Особливості організації обслуговування учасників конференцій, презентацій, нарад. Типи закладів ресторанного господарства при готелях. Послуги з організації харчування в готелях.

Прогресивні технології обслуговування: ресторан типу фрі-фло, фуд-корт, фреш-бари, гриль, картопля, млинці, бутербродні, піцерія, концептуальні ресторани, кабаре. Напрями розвитку ресторанного господарства і вплив на них теоретиків та практиків кулінарного мистецтва. Відомі вітчизняні й закордонні школи кулінарної та кондитерської майстерності, шоколадні школи, спеціалізовані авторські курси, досвід і тенденції їх розвитку. Мода в кулінарії та її еволюція.

2.8 Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства

Організація обслуговування за місцем роботи. Загальні вимоги до організації харчування робітників і службовців. Класифікація промислового виробництва, де працюють зосереджені контингенти споживачів. Організація обслуговування зосередженого контингенту споживачів за місцем роботи. Обслуговування споживачів за місцем навчання. Організація харчування учнів технікумів, коледжів, професійно-технічних навчальних закладах. Моделювання процесу обслуговування споживачів у ЗРГ за місцем навчання. Особливості організації харчування студентів вищих навчальних закладів.

Особливості організації харчування споживачів у закладах лікувально-оздоровчого відпочинку: санаторіях, пансіонах, базах відпочинку. Організація обслуговування пасажирів на залізничному транспорті; пасажирів в аеропорту, на борту літака; пасажирів річкового, морського, автомобільного транспорту.

Прискорені методи обслуговування пасажирів. Організація обслуговування учасників з'їздів, конференцій, фестивалів, форумів тощо.

Підготовча робота до обслуговування. Особливості організації обслуговування споживачів за місцем проживання. Обслуговування учасників заходів сніданками, обідами, вечерями. Особливості організації обслуговування споживачів за місцем проведення відповідних заходів. Специфіка підготовчої роботи до здійснення обслуговування. Особливості асортименту продукції та форм обслуговування споживачів. Види прискорених форм обслуговування і номенклатура послуг, що надаються при цьому. Організація обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства готелів. Склад закладів ресторанного господарства готелів. Особливості організації їх роботи та форми обслуговування споживачів, що застосовуються в них. Організація сніданків, "бранчу", "шведського столу", обслуговування в номерах готелю, особливості функціонування міні-бару в номерах. Організація інших видів обслуговування: обслуговування в конференц-залах, "кави-брейку", організація "чайних церемоній (клубів)", організація розвізної та розносної торгівлі, організація весільних церемоній, бенкетів тощо. Прискорені методи обслуговування в закладах ресторанного господарства при готелях. Організація харчування та обслуговування іноземних туристів у закладах ресторанного господарства готелів.

2.9 Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства.

Значення й практичне застосування технічно встановлених норм праці. Склад робочого часу. Методи дослідження трудових процесів, робочого дня робітника. Проведення фотографій робочого часу устаткування; хронометражу. Види й характеристика норм праці та їх класифікація. Методи нормування праці. Робочий час робітника і класифікація його витрат. Час роботи робітника та його характеристика. Характеристика складових часу продуктивної праці. Час перерв у роботі робітника і його характеристика. Час використання устаткування та характеристика його структури. Методи вивчення робочого часу робітника і часу використання устаткування. Метод моментних спостережень. Види спостережень витрат робочого часу робітника (часу використання устаткування). Цілі й завдання фотографії робочого часу робітника, їх класифікація. Методика і техніка проведення фотографії робочого часу та хронометражу. Фотохронометраж і його види. Визначення балансу робочого часу та його значення в організації виробничого процесу в закладах ресторанного господарства. Показники ефективності використання робочого часу робітника (устаткування). Методика розрахунку "норм часу" на окремі види страв та виробів. Визначення необхідного чисельного і кваліфікаційного складу працівників основного й допоміжного виробництва. Види і характеристика графіків виходу на роботу, їх структура. Складання графіків виходу на роботу працівників основного та допоміжного виробництва. Денні графіки виходу на роботу і їх характеристика. Суть, завдання й основні напрями наукової організації праці в ресторанному господарстві. Теоретичні та практичні основи і наукові організації праці. Види розподілу праці між працівниками. Впровадження раціональних режимів праці й відпочинку. Види дисципліни праці та їх характеристика. Планування заходів з удосконалення наукової організації праці, розрахунок їх економічної ефективності.

Визначення фактичної наявності робочих місць і зайнятих на них робітників, проведення попереднього аналізу їх збалансованості за професіями, ділянками, цехами і закладу в цілому. Особи й служби закладу ресторанного господарства, відповідальні за проведення цих заходів. Карти обліку і паспорти робочих місць, документи звітності про проведення цих заходів. Атестація робочих місць згідно з нормативними вимогами. Ієрархічна структура показників, їх характеристика. Узагальнюючий показник. Методичні підходи до проведення атестації робочих місць. Мета раціоналізації робочих місць та етапи і здійснення. Напрями розробки заходів з раціоналізації робочих місць; підвищення технічного і організаційного рівнів робочих місць та поліпшення умов праці й техніки безпеки. Планування заходів з раціоналізації робочих місць. Використання методів сітьового планування та управління (СПУ) в раціоналізації цих заходів. Розробка альтернативних напрямів розвитку закладу: пере спеціалізація основного виробництва; зміна концепції закладу ресторанного господарства.

3. Економіка і управління харчових виробництв

3.1. Основи функціонування ринкової економіки

Поняття та основні принципи функціонування ринкової економіки. Характеристика основних видів ринку в ринковій економіці.

Ринок кулінарної продукції як елемент споживчого ринку, його сегментація. Складові елементи ринку кулінарної продукції (попит, пропозиція, ціна, конкуренція): характеристика, особливості формування та взаємозв'язок.

3.2. Класифікація галузей народного господарства та промисловості

Основні галузі економіки народного господарства. Роль агропромислового комплексу в економіці країни. Агропромисловий комплекс та його склад. Класифікація галузей харчової промисловості. Особливості розміщення галузей харчової промисловості. Історія харчової промисловості в Україні. Нормативно-правова база функціонування підприємств харчової промисловості.

3.3. Форми суспільної організації виробництва в харчовій промисловості

Економічна сутність форм суспільної організації виробництва. Концентрація виробництва та показники оцінки її рівня. Форми концентрації виробництва. Основні фактори, що впливають на розміри підприємств. Економічні переваги концентрації виробництва. Вибір оптимальних розмірів харчових підприємств.

Сутність спеціалізації виробництва та його форми. Оцінка рівня спеціалізації виробництва. Особливості спеціалізації виробництва в харчовій промисловості.

Кооперування в харчовій промисловості. Економічна ефективність спеціалізації та кооперування виробництва. Сутність комбінування в харчовій промисловості. Основні передумови комбінування.

3.4. Теорії підприємств і основи підприємництва

Поняття підприємства, його мета, функції та основні ознаки.

Підприємство як економічний суб'єкт. Основні ознаки підприємства як юридичної особи. Форми та види підприємств. Правові основи функціонування підприємств в Україні. Класифікація підприємств. Малі підприємства. Види й організаційно-правові форми об'єднань підприємств. Ринкове середовище господарювання підприємства. Вплив зовнішнього середовища на діяльність підприємства. Макросередовище господарювання та його основні чинники.

Соціально-економічна природа бізнесу. Підприємництво як сучасна форма господарювання. Підприємницька діяльність, її принципи, форми і типи. Середовище функціонування підприємства, його структура. Організаційні форми підприємницької діяльності. Основні форми комерційних підприємств в економічно розвинутих країнах. Особливості організації підприємницької діяльності в США. Особливості організації підприємницької діяльності в Японії. Сучасні форми підприємницької діяльності в Україні.

3.5. Структура та управління підприємством харчової промисловості

Виробнича структура підприємства, її види і характеристика. Види цехів на підприємствах харчової промисловості. Сутність управління підприємством. Завдання управління підприємством харчової промисловості. Основні принципи управління на підприємствах харчової промисловості. Характеристика функцій управління підприємством. Характеристика інструментів управління підприємством. Основні методи управління та їх характеристика. Інструменти управлінського контролю.

Типи організаційних структур управління підприємством. Характеристика лінійної організаційної структури управління підприємством. Характеристика функціональної організаційної структури управління підприємством. Лінійно-функціональна організаційна структура управління підприємством. Дивізіональна організаційна структура управління підприємством, її особливості. Особливості матричної організаційної структури управління підприємством.

3.6. Виробнича програма підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства

Виробнича програма підприємств та вихідні дані для її формування. Види продукції підприємств залежно від ступеня її готовності. Показники виробничої програми.

Сутність товарообороту підприємства ресторанного господарства як економічної категорії та показника діяльності. Показники товарообороту, що використовуються в процесі обліку, аналізу та планування.

Основні методи обґрунтування виробничої програми підприємств ресторанного господарства: використовуваний за порівняно постійного контингенту споживачів; використовуваний на підприємствах із контингентом споживачів, що змінюється; заснований на розрахунку пропускну́ї спроможності залу і ступеня її використання; на основі виробничої потужності та ступеня її використання.

3.7. Техніко-технологічна база і виробнича потужність підприємства

Сутність виробничих процесів. Складові елементи виробничого процесу. Принципи раціональної організації виробництва. Сутність виробничого циклу.

Класифікація виробничих процесів. Система контролю виробничих процесів та забезпечення їх ефективності.

Зміст та задачі організації основного виробництва на підприємствах галузі. Методи організації основного виробництва. Характеристика основних типів виробництв. Підвищення ефективності потокового виробництва.

Визначення виробничої потужності. Виробнича потужність підприємства, чинники, що впливають на неї. Види виробничої потужності. Розрахунок виробничої потужності. Методи визначення виробничої потужності на підприємствах. Визначення резервів використання виробничої потужності.

3.8. Основні засоби підприємств харчової промисловості

Особливості основних засобів в галузі, їх класифікація. Класифікація основних засобів для цілей бухгалтерського обліку. Структура основних засобів галузі.

Натуральна та вартісна оцінка основних засобів підприємства. Види вартості основних засобів. Види зносу основних засобів та форми його усунення. Сутність та амортизація основних засобів. Лінійний та нелінійні методи нарахування амортизаційних відрахувань. Форми відтворення основних засобів. Шляхи відтворення основних засобів підприємств в галузі.

Показники оцінки стану та забезпечення основними засобами підприємств галузі. Показники ефективності використання основних засобів та чинники, що на неї впливають. Показники екстенсивного, інтенсивного та інтегрального використання основних засобів. Завдання управління основними засобами підприємств галузі та шляхи їх розв'язання.

3.9. Обігові кошти підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства

Сутність, склад та кругообіг обігових коштів. Оборотні фонди та їх склад. Фонди обігу та їх склад. Нормування обігових коштів. Показники використання обігових коштів та шляхи прискорення їх оборотності. Мета і завдання формування сировинного й товарного забезпечення виробничої програми і товарообороту підприємства. Принципи формування закупівельної політики підприємства. Оптимальний розмір партії поставки сировини й товарів. Планування потреби в сировині й продовольчих товарах.

Поняття сировинних і товарних запасів підприємств ресторанного господарства. Класифікація сировинних і товарних запасів підприємств галузі. Показники стану сировинних і товарних запасів підприємства ресторанного господарства, алгоритми їх розрахунку. Товарооборотність як показник ефективності діяльності підприємства ресторанного господарства.

3.10. Організація матеріально-технічного обслуговування виробництва

Поняття, види та значення технічного і соціального обслуговування виробництва. Організація ремонтного обслуговування виробництва. Сутність ремонту та види ремонтного обслуговування обладнання. Основні ремонтні нормативи. Планування ремонтних робіт. Методи виконання ремонтних робіт. Організація енергетичного обслуговування. Організація транспортного обслуговування. Організація складського та тарного господарства. Організація внутрішньозаводського транспорту. Характеристика системи матеріально-

технічного забезпечення виробництва. Організація охорони навколишнього середовища.

3.11. Персонал підприємства, мотивація, продуктивність та оплата праці

Персонал підприємства, його склад. Структура персоналу підприємства, чинники, що впливають на неї. Управління персоналом підприємства. Продуктивність праці, показники і методи її вимірювання. Планування росту продуктивності праці. Організація і нормування праці на підприємстві. Мотивація як процес симулювання працівників, її моделі і методи. Контроль поведінки працівників в організації.

Сутність, функції та принципи оплати праці на підприємстві. Форми і системи оплати праці. Тарифна система, її елементи. Формування фонду оплати праці на підприємстві.

3.12. Основи організації та нормування праці на підприємствах харчової промисловості

Сутність трудового процесу. Сутність та значення організації праці. Розподіл праці. Організація робочих місць на підприємствах. Створення сприятливих умов праці для роботи. Наукова організація праці. Класифікація витрат робочого часу.

Процес праці та проектування його структури. Норми витрат праці та їх характеристика. Сутність та методи нормування праці. Методи вивчення трудових процесів. Методи вивчення трудових процесів. Методи вивчення та визначення витрат робочого часу. Метод фотографії робочого часу. Метод хронометражних спостережень. Метод моментних спостережень. Метод мікроелементного спостереження. Оцінка рівня організації праці на підприємствах.

3.13. Витрати на виробництво та реалізацію продукції харчових виробництв

Поняття і класифікація витрат. Економічна сутність поняття собівартості продукції. Склад собівартості продукції за основними елементами витрат. Елемент собівартості «Матеріальні витрати». Елемент собівартості «Витрати на оплату праці». Елемент собівартості «Відрахування на соціальні заходи». Елемент собівартості «Амортизаційні відрахування». Елемент собівартості «Інші витрати». Кошторис витрат виробництва. Класифікація витрат за калькуляційними статтями. Точка беззбитковості. Показники собівартості продукції. Джерела, чинники і шляхи зниження собівартості продукції.

3.14. Організація системи якості та фінансово-економічні результати діяльності підприємств харчової промисловості

Економічна суть категорії якість. Класифікація показників якості продукції. Методи визначення показників якості продукції. Стандартизація в системі забезпечення якості. Сертифікація продукції та систем якості. Контроль якості продукції.

Характеристика фінансової діяльності підприємства. Фінансово-економічні результати діяльності підприємства. Прибуток підприємства та його функції. Види прибутку на підприємстві. Склад доходів підприємства харчової промисловості. Прибутковість діяльності підприємств, показники, що її

характеризують. Суть та оцінка загального фінансово-економічного стану підприємства. Ефективність виробництва: суть, види і показники. Показники, резерви і чинники підвищення ефективності виробництва.

3.15. Ціноутворення на підприємствах харчової промисловості

Економічна сутність ціни та цінової політики. Склад та структура ціни. Формування оптових та роздрібних цін. Класифікація цін. Цінові знижки. Система франкування цін. Методи встановлення цін.

3.16. Інвестиційна діяльність підприємства

Поняття інвестицій та капіталовкладень. Джерела інвестицій. Планування виробничих інвестицій. Методи оцінки інвестицій. Метод простої норми прибутку. Звичайний метод окупності інвестицій. Метод розрахунку чистої дисконтованої вартості. Метод розрахунку внутрішньої норми прибутковості. Метод порівняння альтернативних варіантів капіталовкладень на основі приведених затрат.

3.17. Інноваційна діяльність на підприємствах харчової промисловості

Визначення інноваційної діяльності. Види інноваційної діяльності. Загальні підходи до визначення організаційних форм інноваційної діяльності. Інноваційні процеси: поняття, види і характеристика. Основи методики визначення економічної ефективності технічних нововведень. Оцінка сукупного економічного ефекту від технічних нововведень. Розрахунок комерційного ефекту у виробників технічних новинок. Напрямки інноваційної діяльності підприємств харчової промисловості України.

3.18. Економічна безпека та антикризова діяльність

Економічна безпека підприємства: сутність, мета, елементи і схема організації. Оцінка рівня економічної безпеки підприємства. Управління ризиками господарської діяльності. Суть, мета і види санації підприємства. Причини і симптоми банкрутства підприємства. Процедура порушення справи про банкрутство. Процес ліквідації збанкрутілих підприємств.

4. Технології харчових виробництв

4.1. Харчові виробництва, основні принципи, поняття

Предмет, мета, завдання дисципліни «Технології харчових виробництв». Харчові виробництва, основні принципи, поняття. Технологічний процес, технологічна стадія, технологічна операція, вихід продукції. Харчові виробництва, як хіміко-технологічні системи. Фізичні, фізико-хімічні, біохімічні методи обробки сировини та харчових продуктів. Принципи раціонального використання сировини, матеріалів, устаткування з метою оптимізації технологічних процесів.

4.2. Білкові системи. Використання фізико-хімічних та технологічних властивостей білків у харчових технологіях

Класифікація білків та їх характеристика, структура молекул та повноцінність білка, модифікація та обмін білків. Основні функціонально-технологічні властивості білків. Застосування фізико-хімічних

властивостей білків під час виготовлення харчових продуктів з метою раціоналізації технологічного процесу.

4.3. Жири. Використання фізико-хімічних та технологічних властивостей жирів у харчових технологіях

Класифікація жирів. Біосинтез ліпідів. Окиснення жирів. Зміна жирів під час зберігання та під впливом технологічних факторів. Основні функціонально-технологічні властивості жирів. Використання фізико-хімічних властивостей жирів під час виготовлення харчових продуктів. Механізм дії антиоксидантів та застосування їх у харчових технологіях.

4.4. Вуглеводи. Використання фізико-хімічних властивостей вуглеводів у технологічних процесах

Фізико-хімічні та технологічні властивості вуглеводів. Використання моно- та олігоцукрів у виробництві. Інверсія сахарози. Процеси карамелізації та меланоїдиноутворення цукрів у харчових виробництвах. Фізико-хімічні та технологічні властивості крохмалю. Набухання, клейстеризація та ретроградація крохмалю. Ферментативний та кислотний гідроліз. Використання властивостей крохмалю у харчових технологіях. Класифікація модифікованих крохмалів. Властивості модифікованих крохмалів та застосування модифікованих крохмалів у харчових виробництвах.

4.5. Основні речовини клітинних стінок плодів та овочів, вплив на формування якості продуктів харчування

Будова клітинних стінок плодів та овочів. Деструкція геміцелюлоз, протопектину та структурного білку. Фізико-хімічні процеси, що відбуваються у картоплі, овочах та плодах при виробництві продуктів харчування. 9 Технологічні фактори, що впливають на тривалість теплової кулінарної обробки.

4.6. Вітаміни та мінеральні речовини, їх зміни в технологічному процесі

Роль вітамінів та мінеральних речовин у формуванні якісних показників харчових продуктів, їх функціональні властивості. Технологічні фактори, що зумовлюють руйнування вітамінів та мінеральних речовин під час виготовлення харчових продуктів. Застосування вітамінів та мінеральних речовин у харчових технологіях.

4.7. Вода у харчових продуктах. Використання води у технологічних процесах. Активність води

Вода як компонент харчових продуктів. Фізичні властивості води, її структура. Стан води в харчових продуктах. Форми зв'язку вологи у харчових продуктах. Рівноважна вологість. Активність води та стабільність продуктів.

4.8. Фізичні, фізико-хімічні, біохімічні методи обробки сировини та харчових продуктів

Механічна обробка сировини, її вплив на склад та властивості продуктів. Види теплової обробки. Вплив термічної обробки на властивості продуктів. Кріооброблення харчових продуктів. Основні технологічні принципи хімічної обробки сировини та продуктів. Застосування ферментів та мікроорганізмів у харчових виробництвах.

4.9. Структуроутворення у харчових системах

Реологія як наука. Основні терміни та визначення. Харчові продукти як реологічні тіла. Структурування харчових систем. Характеристика структур: коагуляційних, конденсаційних, кристалізаційних. Утворення колоїдних, дисперсних систем: золі, гелі, емульсії, суспензії, застосування їх властивостей у харчових технологіях. Драгле- та піноутворення у харчових технологіях. Основні піно- та драглеутворювачі.

4.10. Технологія цукру

Основні види рослинної сировини для виробництва цукру та її характеристика. Вимоги до якості сировини. Світове виробництво цукру із цукрових буряків та цукрової тростини. Технологія виробництва цукру-піску із цукрових буряків. Характеристика найважливіших процесів. Принципова технологічна схема виробництва цукру-рафінаду. Виготовлення "жовтого" цукру та сфера його застосування.

4.11. Технологія крохмалю та крохмалопродуктів

Характеристика сировини для виробництва крохмалю. Виробництво крохмалю в Україні. Виробництво картопляного крохмалю. Принципова схема виробництва кукурудзяного крохмалю. Застосування крохмалю. Класифікація крохмалопродуктів (крохмальна патока, мальтозна патока, глюкозно-фруктозний сироп) та особливості їх отримання. Властивості крохмалопродуктів та використання їх в харчових продуктах. Відмінності технологічних схем виробництва крохмалопродуктів.

4.12. Технологія борошна та круп

Сировина для виробництва борошна та її технологічні властивості. Асортимент та вихід продукції на борошномельних заводах. Технологія отримання хлібопекарного борошна. Особливості виробництва макаронного борошна. Сировина для виробництва крупів та її технологічні властивості. Технологія виробництва окремих видів крупів. Вимоги до якості.

4.13. Технологія хліба, хлібобулочних виробів

Асортимент продукції хлібопекарської галузі. Принципова технологічна схема виготовлення хліба та булочних виробів. Особливості основних технологічних операцій. Способи приготування тіста з пшеничного та житнього борошна. Біохімічні, колоїдні та мікробіологічні процеси під час приготування тіста та випікання хліба. Технологічні режими виготовлення пшеничного та житнього хліба. Вплив технологічних факторів на якість виробів. Особливості виготовлення борошняних кондитерських виробів.

4.14. Технологія макаронних виробів

Сировина для виготовлення макаронних виробів. Асортимент продукції макаронного виробництва. Принципова технологічна схема виготовлення макаронних виробів. Призначення основних технологічних процесів. Технологічні режими та їх вплив на якість макаронних виробів.

4.15. Технологія олії з рослинної сировини

Основні види рослинної сировини для виробництва олії. Характеристика різних видів сировини та особливості технології олії з соняшника та кукурудзи. Технологічні схеми виробництва олії з соняшника та кукурудзи. Підготовка рослинної сировини до вилучення олії. Екстрагування олії з олійних культур.

Рафінація жирів.

4.16. Технологія жиру та продуктів на його основі

Процес гідратації олії. Технологія маргарину. Асортимент та фізикохімічна характеристика маргаринів. Добавки та їхня роль у виробництві маргарину. Технологія майонезу. Асортимент та фізико-хімічні характеристики майонезу. Роль добавок у виробництві майонезу. Фактори стійкості емульсій.

4.17. Технологія солоду із зернових культур

Характеристика сировини для виробництва солоду та галузі використання солоду. Основні характеристики та властивості солоду. Особливості технології солоду із різних зернових культур. Принципова технологічна схема виробництва ячмінного солоду: світлого, темного карамельного. Технологія полі солодових екстрактів.

4.18. Технологія спирту етилового з цукро- і крохмалевмісної сировини та лікєро-горілочаних виробів

Основна сировина (зернові культури, меляса) та вимоги до її якості. Сорти етилового спирту та оцінка їх якості. Принципова технологічна схема виробництва спирту із крохмалевмісної сировини. Особливості виробництва спирту з меляси та технологічна схема. Робота брагоректифікаційних установок. Побічні продукти та відходи спиртового виробництва, їх використання. Асортимент горілок і лікєро-горілочаних напоїв. Принципова технологічна схема виробництва горілок та лікєро-горілочаних напоїв.

4.19. Технологія м'ясних виробів та риби

Види підприємств м'ясопереробної промисловості. Основна та допоміжна сировина та асортимент м'ясних виробів. Класифікація та асортимент ковбасних виробів. Технологічна схема ковбасних виробів. Особливості виробництва солоних м'ясопродуктів. Загальна технологічна схема виробництва банкових м'ясних консервів. Класифікація та асортимент рибних консервів. Загальна технологічна схема виробництва рибних консервів.

4.20. Технологія молока та кисломолочних продуктів

Вимоги до якості молока. Загальна технологічна схема виробництва молока. Особливості виробництва незбираних молочних продуктів. Асортимент кисломолочних продуктів та особливості технології. Кисломолочні сири та технологічна схема їх виробництва. Способи виробництва різних видів сиркових виробів.

4.21. Технологія молочних продуктів (вершкове масло, морозиво, сири)

Класифікація та асортимент масла вершкового. Загальна технологічна схеми виробництва. Спреди. Замінники молочного жиру та рослинні олії, що застосовуються у виробництві спредів. Асортимент натуральних сирів та основні технологічні стадії виробництва. Класифікація та асортимент морозива. Технологічна схема виробництва морозива. Виробництво молочних консервів.

4.22. Технологія кондитерських виробів

Асортимент продукції кондитерської галузі. Сировина для виготовлення кондитерських виробів. Класифікація цукерок за видом цукерних мас. Принципова технологічна схема виготовлення карамелі та помадних цукерок. Асортимент шоколаду. Сировина для виготовлення шоколаду. Принципова

технологічна схема виготовлення шоколаду. Асортимент мармеладно-пастильні кондитерські вироби та принципові технологічні схеми виготовлення різних видів. Особливості виробництва халви.

4.23. Технологія вина та коньяку

Характеристика основної сировини виноробства. Класифікація виноградних вин. Принципова технологічна схема виробництва столових вин. Особливості технології міцних, десертних, ігристих вин. Класифікація коньяку. Характеристика основних технологічних процесів.

4.24. Технологія пива та слабоалкогольних напоїв

Основна сировина для виробництва пива. Сорти і типи пива. Принципова технологічна схема виробництва пива. Асортимент слабоалкогольних напоїв. Сировина і рецептурні нормативи слабоалкогольних напоїв. Особливості технології слабоалкогольних напоїв, вимоги до їх якості.

4.25. Технологія квасу, безалкогольних напоїв та соків

Характеристика квасу та ферментованих напоїв. Асортимент безалкогольних напоїв. Сировина та характеристика основних технологічних процесів виробництва. Асортимент соків, їх харчова цінність. Технологія виробництва прозорих соків, напоїв, екстрактів і сиропів.

5. Устаткування закладів ресторанного господарства

5.1. Загальні відомості про устаткування закладів ресторанного господарства

Основні поняття та класифікація устаткування ЗРГ. Вимоги до устаткування ЗРГ. Призначення та класифікація механічного устаткування. Структура та продуктивність технологічних машин. Види та характеристика механічних передач

5.2. Сортувальне-калібрувальне устаткування

Основні поняття та класифікація сортувального та калібрувального устаткування. Будова та принцип дії просіювачів. Правила експлуатації просіювачів різних типів.

5.3. Універсальні кухонні машини

Призначення, класифікація, види та будова універсальних кухонних машин. Підготовка УKM до роботи. Заміна та використання різних робочих органів УKM. Санітарна обробка та техніка безпеки при роботі з універсальними кухонними машинами.

5.4. Мийне устаткування

Види посудомийних машин та основні операції миття посуду. Будова і принцип дії посудомийних машин періодичної дії. Будова і принцип дії посудомийних машин безперервної дії.

5.5. Очищувальне устаткування

Класифікація, будова та принцип дії машин для очищення продуктів. Правила експлуатації та техніка безпеки при роботі з очищувальним устаткуванням. Особливості експлуатації картоплеочищувальної машини. Асортимент сучасних картоплекисток. Світові виробники очищувального

обладнання.

5.6. Подрібнювальне устаткування

Призначення та види подрібнювального устаткування. Будова та технічні характеристики подрібнювального устаткування. Характеристика подрібнювальних машин різних типів. Правила роботи та техніка безпеки при використанні подрібнювального устаткування. Сучасні тенденції у виробництві подрібнювального устаткування.

5.7. Різальне устаткування

Види та призначення різального устаткування. Будова та принцип дії машин для нарізання овочів. Конструктивні елементи та принцип дії машин для нарізання гастрономії. Будова та принцип дії м'ясорубок.

5.8. Устаткування для замішування та перемішування тіста

Призначення і принцип дії збивальних машин. Будова та принцип дії машин для замішування тіста. Призначення та види дозувально-формувального устаткування. Будова та принцип дії тісто розкочувальних машин. Призначення та види пресуючого устаткування.

5.9. Класифікація способів теплової обробки харчових продуктів

Загальні відомості та класифікація способів теплової обробки. Призначення та види теплового устаткування. Складові частини теплових апаратів. Характеристика електричних нагрівальних елементів.

5.10. Устаткування для теплової обробки продуктів

Варильне обладнання. Установки НВЧ-нагрівання. Жарильно-пекарське обладнання. Водонагрівальне обладнання. Призначення, види, будова і принцип дії плит. Призначення, будова і принцип дії пароконвектоматів. Призначення, будова і принцип дії електричних стравоварильних котлів і автоклавів. Призначення та принцип дії кавоварок. Будова і принцип дії фритюрниць. Призначення і конструктивні особливості сковорід.

5.11. Універсальне та допоміжне теплове обладнання

Універсальні теплові апарати. Призначення та види допоміжного теплового устаткування. Характеристика різних типів мармітів, теплових стійок, теплових шаф. Особливості експлуатації допоміжного теплового обладнання. Позитивні та негативні наслідки використання універсальних теплових апаратів в ЗРГ.

5.12. Фізичні основи обробки продуктів холодом

Фізичні основи і технічні засоби одержання низьких температур. Теоретичний і дійсний цикл парової холодильної машини. Вибір холодоагентів. Калористичний розрахунок і вибір холодильного устаткування. Правила експлуатації холодильного устаткування.

5.13. Регулювання властивостей харчових продуктів холодом

Характеристика видів холодильної обробки харчових продуктів. Зберігання харчових продуктів у стаціонарних холодильних камерах. Зміна властивостей харчових продуктів під час їхньої обробки і зберіганні. Регулювання температури повітря в охолоджувальному об'ємі.

5.14. Процеси та обладнання в холодильних машинах

Типи компресійних холодильних машин. Основні елементи і принцип дії

парової компресійної холодильної машини. Компресори холодильних машин. Енергетичні втрати в компресорі. Теплообмінні апарати. Особливості експлуатації холодильних компресійних машин.

5.15. Торговельне технологічне холодильне устаткування

Холодильні агрегати. Льодогенератори. Сокоохолоджувачі. Апарати шокового заморожування. Стаціонарні холодильні камери ЗРГ. Призначення та види холодильних вітрин і прилавків. Призначення та види збірних холодильних камер. Призначення, будова та види холодильних шаф. Правила експлуатації торговельного холодильного устаткування.

5.16. Торговельне устаткування ЗРГ

Призначення та класифікація ваговимірювального устаткування. Вимоги до ваговимірювального устаткування. Характеристика електронних ваг. Устаткування для розрахунків ЗРГ. Призначення та класифікація реєстраторів розрахункових операцій. Торгові автомати. Порядок вибору устаткування закладів ресторанного господарства. Призначення та особливості використання систем автоматизації діяльністю закладів ресторанного господарства.

5.17. Підйомно-транспортне устаткування

Класифікація підйомально-транспортного устаткування. Види та призначення вантажопідйомального устаткування. Ліфти, їх різновиди, особливості будови та експлуатації. Підйомники, їх конструктивні особливості, експлуатація. Використання підйомально-транспортного устаткування в закладах харчування різних типів. Техніка безпеки при вантажоперевезенні.

6. Маркетинг

6.1. Сутність основних понять маркетингу та розвиток його концепції

Зміст, завдання та структура навчального курсу «Маркетинг», його теоретичні й методологічні основи, зв'язок із спеціальними дисциплінами, що формують систему економічних знань майбутнього фахівця. Історичні передумови виникнення маркетингу як способу ефективного управління діяльністю підприємства. Приклади застосування маркетингових підходів до ведення бізнесу. Головні поняття, які становлять теоретичну основу маркетингу. Сутність маркетингу, еволюція його визначення. Визначення та сутність понять, які становлять теоретичну основу маркетингу: потреба (види потреб), попит, обмін (умови здійснення), угода (види угод), ринок (показники, що його характеризують), сегмент ринку, комплекс складових маркетингу (товар, ціна, збуту, комунікації). Основні цілі та принципи маркетингу. Різновиди та завдання маркетингу підприємства як способу ефективного управління діяльністю. Система маркетингу, її мета та цілі. Концепції діяльності підприємства на ринку. Маркетинг у сфері некомерційної діяльності. Аналіз маркетингових можливостей підприємства.

6.2. Маркетинг як відкрита мобільна система

Нормативно-правова база маркетингової діяльності в Україні. Маркетинг як система ведення бізнесу. Взаємодія сукупності елементів системи маркетингу підприємства. Поняття середовища маркетингу та його дослідження. Застосування результатів дослідження для досягнення успіху на

ринку. Фактори мікросередовища та макросередовища маркетингу. Поняття соціального маркетингу, консьюмеризму, біхевіоризму.

6.3. Формування маркетингової інформаційної системи на основі проведення маркетингових досліджень

Значення інформації для прийняття маркетингових рішень. Маркетингова інформація та маркетингова інформаційна система: поняття і класифікація. Вимоги до маркетингової інформаційної системи. Класифікація маркетингової інформації. Первинна та вторинна інформація, переваги і недоліки, що визначають доцільність її отримання та використання. Методи збору первинної маркетингової інформації. Поняття вибірки, принципи її формування. Маркетингові дослідження: сутність, практика організації проведення на зарубіжних та вітчизняних ринках. Структура, види маркетингових досліджень.

Методи маркетингових досліджень: аналіз документів, спостереження, опитування, експеримент. Інструментарій, що застосовується під час проведення маркетингових досліджень. Анкети в маркетингових дослідженнях.

Вимоги до розробки анкет. Типи запитань в анкетах. Джерела маркетингової інформації. Створення листів опитування. Розробка робочого плану маркетингових досліджень. Зміст етапів проведення маркетингових досліджень: визначення проблеми і формулювання мети досліджень, складання плану досліджень, збір маркетингової інформації, аналіз та інтерпретація даних, підготовка та подання звіту (розробка рекомендацій). Методичні засади комплексного маркетингового дослідження ринку.

6.4. Вивчення потреб і поведінки споживачів та вибір цільових сегментів

Поняття «споживчий ринок», «ринок організацій-споживачів». Класифікація потреб суб'єктів ринку. Фактори, що впливають на поведінку покупців. Процес прийняття рішення щодо купівлі товарів. Теорії мотивацій, що найчастіше використовуються для аналізу поведінки споживачів. Сутність понять цінності, сприйняття, ризик, стимули, запити і переваги, категорії товарів відповідно до звичок споживачів, орієнтація, емоції. Класична модель «економічного споживача». Особливості купівлі товарів виробничого призначення. Типи ситуацій при здійсненні закупівель для потреб підприємства.

Етапи прийняття рішення щодо придбання продукції виробничого призначення: усвідомлення проблеми, узагальнений опис потреб, пошук постачальника, запити пропозицій, вибір постачальника, обґрунтування процедури отримання замовлення, оцінка роботи постачальника. Критерії вибору постачальників.

Сутність, вимоги і цілі сегментації ринку. Основні принципи сегментації споживчих ринків: соціально-економічний, географічний, поведінковий, демографічний, психографічний. Ознаки сегментації ринку покупців-підприємств: географічний, галузевий, за розміром, за системою організації закупівель, за обсягами замовлень. Етапи процесу сегментування ринку. Оцінка і відбір цільових ринків. Вибір найпривабливіших для підприємства сегментів ринку та стратегії охоплення ринку: недиференційований маркетинг, диференційований маркетинг, концентрований

маркетинг.

6.5. Товарна політика в системі маркетингу

Сутність, цілі, завдання маркетингової товарної політики підприємства. Види товарів, характеристика споживчих товарів, товарів виробничого призначення, послуг. Рівні товару. Концепція життєвого циклу товару. Характеристика етапів життєвого циклу. Зміст діяльності та особливості маркетингу на кожному етапі життєвого циклу товару: впровадження товару на ринок, зростання обсягів продажу, зрілості (зростаючої, стабільної, спадаючої), падіння обсягів збуту.

Основні етапи розробки нових товарів. Впровадження нових товарів на ринок та основні причини поразок. Значення пробного маркетингу. Поняття товарного асортименту і номенклатури продуктів, показники оцінки (глибина, широта, насиченість, гармонійність, стійкість, коефіцієнт оновлення). Торговельна марка, її складові, вимоги до марочних товарів. Поняття та значення брендингу. Упаковка товару. Штрихове кодування інформації. Види сервісного обслуговування, його принципи. Поняття якості та конкурентоспроможності товару. Позичування товару на ринку.

6.6. Цінова політика в системі маркетингу

Роль і значення ціни. Теорія еластичності попиту і ціни. Класифікація цін. Сутність та завдання цінової політики в системі маркетингу підприємства. Цілі ціноутворення: максимізація прибутку, збільшення частини ринку, забезпечення виживання підприємства. Визначальні фактори, що впливають на формування цінової політики підприємства: витрати, попит, рівень конкуренції, державне регулювання цін, особливості системи збуту. Особливості встановлення цін на ринках різних типів. Етапи процесу ціноутворення. Види цінових стратегій: стратегії високих, низьких цін, цін на принципово нові товари, цін на товари-імітатори, неокруглених цін, єдиних цін, гнучких цін, стратегії у межах товарного асортименту (цінових ліній, цін на товари, що доповнюють, на комплектуючі товари). Цінова дискримінація. Умови їх застосування. Методи ціноутворення. Встановлення ціни з урахування якості продукції, вивчення попиту споживачів, економічних та психологічних можливостей покупців, розрахунку витрат, порівняння з цінами на аналогічні товари конкурентів, визначення етапу життєвого циклу товару, співвідношення цін між товарами та їх модифікаціями, сезону та регіону реалізації продукції. Залежність цін від відношень між партнерами. Види знижок, націнок, надбавок.

6.7. Політика розповсюдження в системі маркетингу

Сутність, значення та завдання політики розповсюдження як складової системи маркетингу. Взаємодія підсистем системи розповсюдження. Підходи до визначення понять «збутова політика», «політика розподілу» та «політика розповсюдження». Складові системи товароруху. Функції та характеристики каналів розповсюдження. Маркетингові системи розповсюдження (традиційні, багатоканальні, горизонтальні, вертикальні). Розвиток вертикальних маркетингових систем збуту, їх різновиди (керовані, корпоративні, договірні).

Особливості договірних вертикальних маркетингових систем збуту (добровільні об'єднання роздрібних торговців під егідою оптовиків,

підприємств-утримувачів привілеїв, кооперативів роздрібних торговців).
Формування маркетингового каналу розповсюдження. Характеристика методів оцінки та вибору каналів розповсюдження. Взаємозв'язок маркетингової політики розповсюдження та логістики. Формування міжнародних каналів розповсюдження.

6.8. Комунікаційна політика в системі маркетингу

Сутність маркетингової політики комунікацій. Алгоритм формування комплексу маркетингових комунікацій. Характерні особливості маркетингових комунікацій: види реклами, методи стимулювання збуту, персонального продажу, зв'язків з громадськістю. Переваги та недоліки засобів впливу маркетингової комунікації. Фактори, що визначають структуру комунікаційних заходів: тип товару, етап життєвого циклу товару, ринку, вид стратегії збуту, ступінь інформованості покупців. Роль реклами як найбільш поширеного комунікаційного засобу. Класифікація реклами залежно від її цілей. Переваги та недоліки основних носіїв реклами. Зв'язки з громадськістю як елемент маркетингових комунікацій підприємства. Переваги і недоліки публік рілейшнз.

Стимулювання збуту. Переваги та недоліки засобів стимулювання збуту. Персональний продаж у комплексі маркетингових комунікацій. Поняття прямого маркетингу. Інструменти прямого маркетингу. Інші інструменти комунікації. Спонсорювання. Брендинг. Виставки та ярмарки.

6.9. Організація та контроль маркетингової діяльності на підприємстві

Організація маркетингової діяльності підприємства. Алгоритм формування маркетингової організаційної структури підприємства. Характеристики, особливості та умови застосування функціональної, товарної, географічної, ринкової та матричної організаційної структури. Призначення, переваги та недоліки моделей побудови відділів маркетингу. Лінійна карта розподілу функціональних обов'язків. Контроль маркетингової діяльності підприємства.

Показники контролю річних планів розповсюдження. Показники контролю ефективності маркетингових заходів. Показники контролю прибутковості. Аналіз результатів маркетингової діяльності підприємства. Маркетинговий аудит. Процес аудиту. Основні напрями маркетингового аудиту.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ, СТРУКТУРА ОЦІНКИ І ПОРЯДОК ОЦІНЮВАННЯ ПІДГОТОВЛЕНOSTІ ВСТУПНИКІВ

1. Тестування триває 1 годину (60 хвилин).

2. Білет письмового тестування з фахових дисциплін складається з 50 закритих тестових завдань. Вступнику потрібно обрати лише одну правильну (найбільш повну) відповідь.

3. Якщо відповідь на тест надана правильно, то виставляється максимальний бал (4 бали).

4. Якщо відповідь на тестові завдання є неправильною, то виставляється 0 балів.

5. Максимальна сума балів, яку може набрати абітурієнт, складає 200.

6. Мінімальна сума балів з випробування дорівнює 100.

7. Факт ознайомлення вступника з правилами проведення тестування та інструкцією засвідчується його особистим підписом на обкладинці бланку тестових завдань. Будь-які позначки на бланку тестових завдань, які можуть дешифрувати роботу вступників робити суворо заборонено.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

Рекомендована література з дисципліни «Технології ресторанної продукції»

1. ДСТУ 3862-99 "Громадське харчування. Терміни та визначення" Державний стандарт України. Затв. 29.10.2003 Наказ №185. Киев, 2003. 17с.
2. Антонова Р. П. Сборник рецептур напитков для предприятий общественного питания. С.Пб. : Профи, 2009. 130 с.
3. Архіпов В. В., Іванникова Т. В., Архіпова А. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посібник. 2-ге вид. Київ. : Центр учбової літератури; Фірма "Інкос", 2008. 384 с.
4. Васюкова А. Т., Ратушный А. С. Технология продукции общественного питания : лабораторный практикум. 2-е изд. Москва : Дашков и К, 2009. 108 с.
5. Винникова Л. Г. Технология мяса и мясных продуктов : учебник. Київ : ИНКОС, 2006. 600 с. : ил.
6. Власенко В. В., Семко Т. В., Криворук В. М., Іваніщева О. А. Технологія продукції ресторанного господарства (лабораторний практикум) : підручник. Вінниця : Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. 248 с. + Електронна копія.
7. Гаврилко П. П. Збірник рецептур національної кухні країн Європи. 2-ге вид. Київ : Центр учбової літератури, 2017. 620 с. + Електронна копія.
8. Дорохіна М. О., Капліна Т. В. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах : навч. посібник. Київ : Кондор, 2010. 280 с.
9. Драгилев А. И., Лурье И. С. Технология кондитерских изделий. Москва: ДеЛи принт, 2001. 484с. (Учебники и учебные пособия для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования).
10. Збірник рецептур кулінарної продукції і напоїв функціонального призначення / за заг. ред. М. І. Пересічного ; А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, М. Ф. Кравченко, В. Н. Корзун, П. О. Карпенко, О. В. Цигульов, С. М. Пересічна, Д. В. Федорова, Т. О. Марцін, І. Ю. Антонюк, А. Б. Собко, К. В. Свідло, А. В. Антоненко та ін. Київ : КНТЕУ, 2013. 772 с.
11. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства /авт.-розробник і уклад. О. В. Шалимінов. Київ: Арій, 2011. 992 с.
12. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів (технологічних карт) з використанням біологічно активних добавок. Київ : Книга, 2004. 428с.
13. Капліна Т. В., Білоусько О. А., Шоповал Н. І., Куц Л. І., Слимак Н. В., Іванова О. В., Шкарупа В. Г., Дорохіна М. О., Карпенко В. Д., Положишникова О. І. Технологія продукції ресторанного господарства. Полтавська кухня : навч. посібник. Київ: Центр учбової літератури, 2008. 280с.
14. Кузнецова Л. С. Лабораторный практикум по технологии кондитерского производства : Учебник. Москва : Пищевая пром-сть, 1980. 183с.

15. Кузнецова Л. С., Сиданова М. Ю. *Технология приготовления мучных кондитерских изделий : Учебник. Москва : Мастерство, 2001. 320с.*
16. *Кулінарне мистецтво: правила змагань (вимоги, коментарі, рекомендації) / Уклад. А.А. Мазаракі, М.І, Пересічний, Н.М. Зубар, Р.Г. Кутєнова. Київ: КНТЕУ, 2004. 34с. : іл.*
17. Пересічний М. І., Кравченко М. Ф., Карпенко П. О. *Технологія продукції громадського харчування з використанням біологічно активних добавок : Монографія. Київ: КНТЕУ, 2003. 322с.*
18. Пересічний М. І., Кравченко М. Ф., Федорова Д. В., Кандалей О. В., Пересічна С. М., Шевченко О. В. *Технологія продуктів харчування функціонального призначення : монографія / за ред. М. І. Пересічного. Київ : КНТЕУ, 2008. 718 с.*
19. Пересічний М. І., Пересічна С. М., Кравченко М. Ф. *Технологія продукції ресторанного господарства : опорний конспект лекцій. Ч.2. Київ : КНТЕУ, 2017. 182 с.*
20. Пластун А. М., Ткач В. В. *Технологія приготування їжі : Практикум. Київ: Центр навчальної літератури, 2004. 212с.*
21. Плахотін В. Я., Тюрікова І. С., Хомич Г. П. *Теоретичні основи технологій харчових виробництв : Навч. посібник. Київ : Центр навчальної літератури, 2006. 640с.*
22. Поліщук Г. Є., Гудз І. С. *Технологія морозива : навч. посібник. Київ : ІНКОС, 2008. 220 с. (Харчова промисловість).*
23. Радченко Л. А. *Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник. 9-е изд., испр. и доп. Ростов-на -Дону : Феникс, 2009. 373 с. : ил.*
24. Ратушенко А. Т. *Страви з риби та морепродуктів : навч. посібник. Київ : Кондор, 2010. 232 с.*
25. Ростовський В. С. *Теоретичні основи технології громадського харчування. Загальна частина : Навч. посібник. Київ: Кондор, 2006. 200с.*
26. Ростовський В. С., Дібрівська Н. В., Пасенко В. Ф. *Збірник рецептур. Київ : Центр учбової літератури, 2010. 324 с.*
27. Ростовський В. С., Колісник А. В. *Системи технологій харчових виробництв : навч. посібник. Київ: Кондор, 2008. 256с.*
28. Ростовський В. С., Новікова О. В. *Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів : навч. посібник. Київ : Ліра-К, 2012. 574 с.*
29. Ростовський В. С., Олійник Н. В. *Прогресивні ресурсозберігаючі технології в харчовій промисловості : навч. посібник. Київ : Кондор, 2009. 136 с.*
30. *Сборник изысканных рецептов 20 века для предприятий общественного питания. 2-е изд. С.Пб. : Проффикс, 2007. 136 с.*
31. *Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий : для предприятий общественного питания / авт.-сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. Київ : Арий, 2011. 680 с. : іл.*
32. *Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий / сост. А. В. Павлов. 12-е изд. С.Пб. : Профи, 2009. 296 с.*

33. Ситникова О. В. *Ресторан и кафе с нуля*. С.Пб. : Питер, 2007. 192с. (С нуля).
34. *Технологія виробництва ресторанної продукції: опорний конспект лекцій*. Ч. 1 / авт.: М. І. Пересічний, С. М. Пересічна, І. Ю. Антонюк, М. Ф. Кравченко. Київ : КНТЕУ, 2011. 371 с.
35. *Технологія виробництва ресторанної продукції: опорний конспект лекцій / авт.: М. І. Пересічний, С. М. Пересічна, І. Ю. Антонюк, М. Ф. Кравченко*. Київ : КНТЕУ, 2014. 371 с.
36. *Технологія продукції ресторанного господарства: опорний конспект лекцій*. Ч. 2 / авт.: М. І. Пересічний, С. М. Пересічна, М. Ф. Кравченко. Київ : КНТЕУ, 2011. 182 с.
37. *Технологія продукції ресторанного господарства: опорний конспект лекцій / авт.: І. Ю. Антонюк, А. О. Медведєва*. Київ: КНТЕУ, 2012. 178 с.
38. *Технологія продукції ресторанного господарства. Лабораторний практикум / авт.: М. І. Пересічний, С. М. Пересічна, А. О. Медведєва, А. Б. Собко, Т. О. Марцін, Ю. І. Калашнік*. Київ : КНТЕУ, 2011. 216 с.
39. *Технологія харчових продуктів функціонального призначення: опорний конспект лекцій / уклад. М.І. Пересічний, П.О. Карпенко, С.М. Пересічна, І.М. Грищенко*. Київ : КНТЕУ, 2009. 144 с.
40. Шалимінов О. В., Дятченко Т. П., Кравченко Л. О., Рачковський А. А., Родіонов Ю. Ф. *Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: для підприємств громадського харчування всіх форм власності*. Київ : А.С.К., 2007. 848 с.
41. Шумило Г. І. *Технологія приготування їжі: навч. посібник*. Київ : Кондор, 2013. 504 с.

**Рекомендова література з дисципліни
«Організація ресторанного господарства»**

1. Архіпов В. В. *Організація ресторанного господарства: навч. посібник*. 2-ге вид. Київ : Центр учбової літератури, 2012. 280 с.
2. Архіпов В. В. *Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навч. посібник 2-ге вид*. Київ : Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2013. 384 с.
3. П'ятницька Г.Т. *Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: монографія*. Київ : КНТЕУ, 2007. 465 с.
4. Мостова Л.М. *Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства: навч. посібник*. 2-ге вид. К. : Ліра-К, 2012. 388 с.
5. Федорова Д. В., Антонюк І. Ю. *Організація ресторанного господарства: опорний конспект лекцій*. Ч. 2. Київ: КНТЕУ, 2014. 186 с.
6. Антонюк І.Ю. *Організація ресторанного господарства: опорний конспект лекцій*. Ч. 1. Київ : КНТЕУ, 2014. 178 с.
7. Беляева А. М. *Энциклопедия ресторанного бизнеса*. Донецк : ПКФ "БАО", 2009. 544 с.
8. Васюкова А.Т. *Технология продукции общественного питания :*

лабораторный практикум. 2-е изд. Москва : Дашков и К, 2011. 108 с.

9. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник. 9-е изд., испр. и доп. Ростов-на -Дону : Феникс, 2009. 373 с.

10. Дементьева Е.П. Ресторанный бизнес. Секреты успеха. 2-е изд. Ростов-на-Дону : Феникс, 2008. 256 с.

11. Лук'янов В. О. Організація готельно-ресторанного обслуговування : навч. посібник. 2-ге вид. переробл. і допов. Київ : Кондор, 2012. 346

12. Антонова Р. П. Сборник рецептов напитков для предприятий общественного питания. С.Пб. : Профи, 2010. 130 с.

13. Архипов В. В. Организация работы сомелье (все о вине в ресторане) : Учеб. Пособие. Київ : Центр учебной литературы, 2010. 304 с.

14. Антонова Р. П. Сборник рецептов напитков для предприятий общественного питания. С.Пб. : Профи, 2010. 130 с.

15. Архипов В. В. Организация работы сомелье (все о вине в ресторане) : Учеб. Пособие. Київ : Центр учебной литературы, 2010. 304 с.

16. Белкина О. Секреты фуршета: Член Барменской Ассоциации России, преподаватель курса официантов в Школе современного искусства обслуживания Андрей Бурцов об организации и проведении фуршетов. *Ресторанная жизнь*. 2011. №7, С. 14-15.

17. Белошарка М.И. Технология ресторанного обслуживания: Учеб. пособие для нач. проф. образования. Москва: Издательский центр „Академия”, 2010. 224 с.

18. Захарченко М.Н., Кучер Л.С., Обслуживание на предприятиях общественного питания. Москва: Экономика, 2010. 272 с.

19. Литвиненко Т.Є. Особливості організації дипломатичних прийомів: Конспект лекції. Київ: КНТЕУ, 2009. 356с.

20. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Ростов-на-Дону, «Феникс» , 2010. 352 с.

21. Ридель Х. Бары и рестораны. Техника обслуживания. Ростов-на-Дону: «Феникс», 2009. 352 с.

22. Сало Я. М. «Організація обслуговування населення на підприємствах харчування». Львів : Афіша, 2011. 336 с.

23. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для нач.проф.образования: Учеб.пособие для сред.проф.образования. 3-е изд., стер. Москва: Издательский центр «Академия», 2010. 416 с.

24. Згертон-Томас К. Ресторанный бизнес. Как открыть и успешно управлять рестораном. Пер. с англ. Дьячкова М.В. Москва: РосКонсульт, 2009. 273с.

25. Зардош Д. Кейтеринг: Как начать и успешно вести выездной ресторанный бизнес. Пер. с англ. Москва: Альпина Бизнес Букс, 2009. 210с.

26. Халворсен Ф. Основы кейтеринга. Как организовать выездное обслуживание. Москва: Издат. дом "Ресторанные ведомости", 2009. 271с.

Рекомендована література з дисципліни «Економіка і управління харчових виробництв»

1. Економіка підприємства ресторанного господарства : опорний конспект лекцій / уклад.: В. Г. Міска, С. П. Гаврилюк. К. : КНТЕУ, 2009. 122 с.
2. Ефимова О. П., Ефимова Н. А., Олефиренко Т. А. Экономика гостиниц и ресторанов : Учеб. пособие / Под ред. Н.И. Кабушкина. 3-е изд., стер. М : Новое знание, 2006. 392с.
3. Конкурентоспроможність підприємств ресторанного господарства : опорний конспект лекцій / уклад. Г.Т. П'ятницька. К. : КНТЕУ, 2007. 75с.
4. Запольський А. К., Українець А. І. Екологізація харчових виробництв : підручник. Київ : Вища школа, 2005. 423 с. : іл.
5. Лойко Д. П., Вотченікова О. В., Удовіченко О. П., Котляр М. А. Управління якістю : навч. посіб. Львів : Магнолія 2006, 2019. 336 с.
6. Поперечний А. М., Потапов В. О., Корнійчук В. Г. Моделювання процесів та обладнання харчових виробництв : підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2012. 312 с.
7. Товажнянський Л. Л., Бухкало С. І., Капустенко П. О., Арсенєва О. П., Ольховська О. І., Орлова Є. І. Загальна технологія харчової промисловості у прикладах і задачах : підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2011. 832 с.
8. Бухкало С. І. Загальна технологія харчової промисловості у прикладах і задачах (тестові завдання) : підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2014. 413 с.
9. Давлетбаева Н. Б. Автоматизация производственных процессов на предприятиях пищевой промышленности как фактор инновационного развития отрасли. Економіка & держава. 2015. № 11. С.40–43.
10. Еделев Д. А., Кантере В. М., Матисон В. А. Международный опыт обеспечения безопасности и качества продуктов питания. Пищевая промышленность. 2010. №12. С.70–71.
11. Еделев Д. А., Кантере В. М., Матисон В. А., Волохин В. В. Обращение с потенциально опасной продукцией в системе менеджмента безопасности. Пищевая промышленность. 2012. №1. С.38–41.
12. Зубков С. О. Міждисциплінарні методологічні підходи до дослідження процесів управління підприємствами сфери харчування. Інфраструктура ринку. 2020. № Вип. 39. С. 176–182. URL: http://www.market-infr.od.ua/journals/2020/39_2020_ukr/31.pdf.
13. Клименко В. І. Особливості формування стратегії інноваційного розвитку підприємств харчової промисловості [Електронний ресурс]. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України : збірник наукових праць IV Міжнародної науково-практичної конференції 18-20 травня 2016 р. Вінниця, 2016. № Ч. 2. С. 155–166.
14. Коваленко О. В. Формування інноваційних ніш в умовах модернізації харчової індустрії. Економіка АПК. 2014. №5. С.65–70.

15. Коваль С. І. Специфіка системи управління безпекою харчових продуктів на принципах НАССР. С. 146–151. URL: http://www.market-infr.od.ua/journals/2019/36_2019_ukr/25.pdf.
16. Коновалов К. Л., Мусина О. Н., Амирасланов Т. И., Шулбаева М. Т. Традиции в питании человека и производство пищевых продуктов. Пищевая промышленность. 2012. №4. С.63–65.
17. Кохан С. Засіб боротьби з фальсифікацією - правильне маркування харчових продуктів. Стандартизація, сертифікація, якість. 2014. №6. С.31–33.
18. Новіков В., Романенко І. Сертифікація системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР) в Україні: проблеми та шляхи їх вирішення. Економіст. 2014. №5. С.8–11.
19. Прядко А. Генезис становлення системи безпеки харчових продуктів у Європейському Союзі. Підприємництво, господарство і право. 2016. № 5. С. 112–118.
20. Соколенко А., Шевченко О., Піддубний В. Інтенсивні технології харчових виробництв. Харчова і переробна промисловість. 2008. №4. С.25–28.
21. Стабников В. Н., Остапчук Н. В. Общая технология пищевых продуктов : Учебное пособие. Київ : Вища школа, 1980. 304 с.
22. Тарасенко І. І. Процеси та апарати харчових виробництв : навч. посіб. Київ : КНТЕУ, 2012. 203 с.
23. Технологія харчових продуктів функціонального призначення : опорний конспект лекцій / уклад. М.І. Пересічний, П.О. Карпенко, С.М. Пересічна, І.М. Грищенко. Київ : КНТЕУ, 2009. 144 с.
24. Широбокова А. Управління безпечністю харчових продуктів: системний підхід. Стандартизація, сертифікація, якість. 2010. №2. С.68–70.
- Юзевич В., Байцар Р., Плахтій Ю. Оцінювання ризику споживача при купівлі харчових продуктів. Стандартизація, сертифікація, якість. 2014. №5. С.62–65.

Рекомендована література з дисципліни «Технології харчових виробництв»

1. Товажнянський Л. Л. Загальна технологія харчової промисловості у прикладах і задачах : підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2011. 832 с.
2. Кравченко М.Ф Теоретичні основи харчових технологій: навч. посіб. Київ: Київ.нац.торг.-екон. Ун-т, 2011.
3. Плахотнік В.Я. Теоретичні основи технології харчових виробництв. Київ: Центр навчальної літератури, 2006.
4. Украинаец А.И. Технология пищевых продуктов: Учебник. Київ: Изд. дом «Аскания», 2008. 736 с.
5. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания. В 2-х т. Т.1. Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке. Москва: Мир, 2004.
6. Тищенко Є.В. Товарознавство харчових жирів / Є.В. Тищенко, П.Х. Понамарьов. Київ: КНТЕУ, 2000.
7. Спиричев В.В. Витамины, витаминоподобные и минеральные

вещества: справочник. Москва: МЦФЭР, 2004.

8. Зубченко А.Ф. Физико-химические основы технологии кондитерских изделий. Воронеж: ВГТА, 1997.

9. Мачихин С.А. Реометрия пищевого сырья и продуктов: Справочник. Москва: Агропромиздат, 1990.

10. Конюхов В.Ю. Физическая и коллоидная химия. Часть 2. Коллоидные основы пищевых производств. Москва: ИК МГУПП, 2001.

11. Сапронов А.Р., Жушман А.И., Лосева В.А. Технология Сахара и сахарарафинада. Москва: Агропромиздат, 1996.

12. Флауменбаум Б.Л., Фізико-хімічні і біологічні основи консервного виробництва. Одеса; Друк, 2006. 400с.

13. Дробот В.І. Технологія хлібопекарських виробництв. Київ: Урожай, 2002. 400 с.

14. Мелетьев А.Є. Технологія солоду, пива та безалкогольних напоїв. 2-ге вид., доп. Київ: НУХТ, 2007. 256 с.

15. Гончарова Г.И. и др. Технология и оборудование для производства пищевых жиров. Київ: "Урожай", 1991. 34

16. Ковальская Л.П. Общая технология пищевых производств. Москва: Колос, 2000.

17. Мерко У.Т. Технология макаронных изделий. Москва: 2000.

18. Арутюнян А.С. Технология переработки жиров. Москва: Агропромиздат, 1996.

19. Твердохлеб Г.В. Технология молока и молочных продуктов. Москва: Агропромиздат, 1991.

20. Нечаев А.П. Пищевая химия. СПб.:ГИОРД, 2001.

21. Гунський Ю.І. Біологічна хімія. Київ: Укрмедкнига, 2000.

22. Кавецкий Г.Д. Кинетика биохимических процессов продуктов питания. Москва: ИК МГУПП, 2004.

23. Домарецький В.А. Хімія і біохімія вина. Вінниця: Нова книга, 2007. 400 с.

24. Маринченко В.О. Технологія спирту. Київ: НУХТ, 2003. 496 с.

25. Ліпец А.А. Технологія крохмалю та крохмалепродуктів: Навч. посіб. Київ: НУХТ, 2003. 168 с.

Рекомендована література з дисципліни

«Устаткування закладів ресторанного господарства»

1 Устаткування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, І.І. Тарасенко та ін. Київ : КИЇВ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. 640 С.

2. Тарасенко І.І. Устаткування закладів ресторанного господарства (механічне). Опорний конспект лекцій. Київ: КНТЕУ, 2009.

3. Конвісер І.О., Бублик Г.А., Паригіна Т.Б., Григор'єв Ю.М. Устаткування закладів ресторанного господарства: Навч. посібник для студентів вищих навч. закладів, які навчаються за спеціальністю «Технологія харчування». Київ: КНТЕУ, 2005.

4. Ботов М.И., Елхина В.Д., Голованов О.М. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: Учебник для учреждений начального проф. образования. Москва: Академия, 2002.

5. Гайворонский К.Я., Щеглов Н.Г. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли. М.: ИД «Форум», 2008. Додаткова література:

6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Москва: Издательский центр Академия, 2008.

7. Гуляев В.А., Иваненко В.П., Исаев Н.И., Корнюшко Л.М. Оборудование предприятий торговли и общественного питания: Полный курс: Учебник для студ. ВУЗов. Москва: ИНФРА-М, 2002.

8. Дайниченко Г.В., Ефимова В.А., Постнов Г.М. Оборудование предприятий питания: Справочник: Учеб. пособие для студентов вузов: В 3-х ч., Ч.3. Харків: Мир техники и технологий, 2005.

9. Крылов Е.С. Электромеханическое оборудование. Москва: ЗАО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005.

10. Наказ міністерства Економіки та з питань європейської інтеграції України №2 від 3 січня 2003 року «Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів ресторанного господарства». Київ: 2003.

11. Технологический каталог торгово-технологического оборудования. Москва: РЭА им. Г.В. Плеханова, 2004.

Рекомендована література з дисципліни «Маркетинг»

1. Балабанова Л. В. Маркетинг : Підручник. 2-ге вид., перероб. і доп. Київ : Знання-Прес, 2004. 645с. (Вища освіта ХХІ століття).

2. Белявцев М. І. Маркетинг : Навч. посібник. Київ: Центр навчальної літератури, 2005. 328с.

3. Гайдученко С. А. Маркетинг : Учеб. Пособие. Харьков : ФЛП Бровин А. В., 2016. 300 с.

4. Гаркавенко С. С. Маркетинг : Підручник . Київ : Лібра, 2004. 712с.

5. Гончаров С. М. Практикум з маркетингу : Навч. Посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2012. 208 с.

6. Маркетинг у галузях і сферах діяльності : навч. Посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2013. 536 с.

7. Маркетинг : Опорний конспект лекцій. авт.: Є. В. Ромат, А. І. Зіміна, І. О. Бучацька, Л. Л. Данілова, Н. А. Даниленко, Т. В. Дубовик, Д. В. Яцюк, Н. О. Бориславська, К. С. Глушенко, А. С. Крепак, К. В. Березовик. Київ : КНТЕУ, 2012. 159 с.

8. Маркетинг : Опорний конспект лекцій. авт.: Є. В. Ромат, А. І. Зіміна, Н. А. Даниленко, О. І. Бучацька, Л. Л. Данілова, Т. В. Дубовик, Д. В. Яцюк, Н. О. Бориславська, К. С. Глушенко, А. С. Крепак, К. В. Березовик. Київ : КНТЕУ, 2013. 159 с.

9. Маркетинг : Опорний конспект лекцій. Уклад. Корольков І.І., Шульгін Л.М., Мельникович О.М., інші. За ред. Королькова І.І. Київ : КНТЕУ, 2003.

177с.

10. *Маркетинг: Ситуаційні вправи : Навч. посібник / Упоряд. Сидоренко О.І., Редько П.С. 2-ге вид. Київ: Консорціум із удосконалення менеджментосвіти в Україні, 2004.*

11. *Маркетинг: Ситуаційні вправи: Навч. посібник для вищих навч.закладів / За ред. Головкиної Н.В. Київ : Студцентр, 2002. 192с.*

12. *Мостенська Т. Л. Основи маркетингу : Навч. посібник. Київ : Кондор, 2005. 240с.*

13. *Павленко А. Ф. Маркетинг : Навч.-метод. посібник для самост. вивч.дисц. 2-ге вид., допов. і випр. Київ : КНЕУ, 2001. 106с.*

14. *Примак Т. О. Маркетинг : Навч. посібник. 2-ге вид., випр. та допов. Київ : МАУП, 2004. 228с.*

15. *Скибінський С. В. Маркетинг : Підручник. Ч.1 / С. В. Скибінський. Львів, 2000. 640с.*

16. *Соціально-етичний маркетинг : Монографія / за заг. ред. А. А. Мазаракі ; А.А. Мазаракі, Є. В. Ромат, Г. В. Алданькова, Л. І. Андрєєва, К.В. Березовик, І. О. Бучацька, О. В. Голік, П. О. Горбоконь, К. В. Гурджиян, Н.А. Даниленко, Л.Л. Данілова, Т.В. Дубовик, А.І. Зіміна та ін. Київ: КНТЕУ, 2013. 328 с. 21*

17. *Теорія і практика маркетингу в Україні : Монографія / За ред.А.Ф Павленка. Київ : КНЕУ, 2005. 584с.*

18. *Череп А. В. Основи маркетингу : Навч. Посібник. Київ : Кондор, 2013. 226 с.*

19. *Алданькова Г.В. Комп'ютерна графіка в рекламі : Навч. посіб. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. 256 с.*

20. *Балабанова Л.В. Маркетинг підприємства: Навч. Посібник. Київ: Центр учбової літератури,2012. 612 с.*

21. *Бойчук І.В Маркетинг промислового підприємства: Навч. Посібник. Київ: Центр учбової літератури, 2014. 620 с.*

22. *Вачевський М. В. Маркетинг у сферах послуг : Навч. посібник. Київ : Центр навчальної літератури,2004. 232с.*

23. *Гаркавенко С.С. Маркетинг. Підручник. Київ: Лібра, 2002. 705 с.*

24. *Зв'язки з громадськістю (базовий курс) : Навч. посіб. для студ. вищ.навч. закл. / Є.В. Ромат, І.О. Бучацька, Т.В. Дубовик. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. 284 с.*

25. *Інновації в маркетингу промислового підприємства : Монографія /О. С. Телетов, Н. В. Івашова, Є. І. Нагорний ; за заг. ред. д-ра екон. наук, проф.О. С. Телетова. Суми : Сумський державний університет, 2013. 282 с.*

26. *Корольчук О. П. Формування та розвиток вертикальних маркетингових систем в Україні : Монографія. Київ : КНТЕУ,2004. 217с.*

27. *Корольчук О. П. Маркетингова товарна політика : Навч. Посібник. Київ : КНТЕУ, 2011. 346 с.*

28. *Крикавський Є.В. Промисловий маркетинг: Підручник Є.В. Крикавський, Н.І. Чухрай. 2-ге вид. Львів: Львівська політехніка,2004. 472 с.*

29. *Мальська М.П. Міжнародна маркетингова діяльність: теорія та*

практика : Підручник / М. П. Мальська, І. С. Пурська. Київ : Центр учбової літератури, 2013. 288 с.

30. Маркетинг : завдання до практичних занять з елементами ділової гри : освіт. ступінь "бакалавр" : галузь знань 0305 "Економіка та підприємництво" : спец. "Економічна кібернетика", "Міжнародна економіка", "Економіка підприємства", "Фінанси і кредит", "Облік і аудит" / авт.: І. І. Поліщук, К. Ю. Соколюк. Вінниця : Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2016. 50 с. Електронна копія.

31. Маркетинг : методичні рекомендації до самостійної роботи : освіт. ступінь "бакалавр" : галузь знань 0305 "Економіка та підприємництво", 0306 "Менеджмент і адміністрування" : напр. підгот. "Економ. кібернетика", "Міжнар. економіка", "Економіка підприємства", "Фінанси і кредит", "Облік і аудит", "Менеджмент" / авт.: І. І. Поліщук, К. Ю. Соколюк. Вінниця : Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2016. 26 с. Електронна копія.

32. Маркетинг: методичні вказівки до ситуаційних вправ : Навчальний посібник / Упоряд. О.І. Сидоренко, П.С. Редько. Київ : Консорціум із удосконалення менеджмент-освіти в Україні, 2004. 430с.

33. Мерчандайзинг : Навчальний посібник для студ. вищ. навч. закл. А.А. Мазаракі, Н.Б. Ільченко. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. 292 с.

34. Окландер М.А. Маркетингова цінова політика : Навч. посіб. / М.А. Окландер, О.П. Чукурна. Київ : Центр учбової літератури, 2012. 240 с.

35. Ромат Є.В. Продакт плейсмент : Навчальний посібник / Є.В. Ромат, О.І. Микало. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. 300 с.

36. Язвінська О.М. Історія консюмеризму : Навчальний посібник / О. М. Язвінська. 2-ге вид., перероб. і доп. Київ: КНТЕУ, 2003. 364с.

37. Язвінська О.М. Історія консюмеризму : Навчальний посібник / О. М. Язвінська. Київ : КНТЕУ, 2000. 252с.

38. Язвінська О. М. Історія консюмеризму : Опорний конспект лекцій / О. М. Язвінська ; Укл. Язвінська О.М. К : КНТЕУ, 2002. 83с.

УХВАЛИЛИ

Завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи



Н. Чорна

ПОГОДЖЕНО

Голова фахової атестаційної комісії



С. Гирич

Начальник навчально-методичного відділу



Т. Шевчук