МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ФАКУЛЬТЕТ харчових технологій

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Голова приймальної комісії

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.ЛАДИКА

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2019 року

**ПРОГРАМА**

фахових вступних випробувань для осіб, що вступають на ОС «Магістр» на спеціальність 181 «Харчові технології» за спеціалізацією «Технології харчування»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | Голова фахової атестаційної комісії  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Радчук О.В. |

**Суми – 2019**

Програма фахових вступних випробувань для осіб, що вступають на ОС «Магістр» на спеціальність 181 «Харчові технології» за спеціалізацією «Технології харчування», - 2019. – 26 с.

**Програму підготували:**

*Дубова Г.Є..* – кандидат технічних наук, доцент, завідувач кафедри технології молока і м'яса;

*Перцевой Ф.В.*– доктор технічних наук, професор, завідувач кафедри технології харчування;

*Рожкова Л.Г.* – кандидат технічних наук, доцент, завідувач кафедри інженерних технологій харчових виробництв;

*Радчук О.В.* – кандидат технічних наук, доцент кафедри інженерних технологій харчових виробництв;

*Сергієнко В.О.* – відповідальний секретар приймальної комісії СНАУ.

Схвалено методичною радою факультету «Харчових технологій» (протокол №6 від 27 березня 2019 року)

**Зміст**

[Пояснювальна записка 3](#_Toc480921900)

[Зміст програми 7](#_Toc480921901)

[Перелік запитань письмового фахового екзамену 15](#_Toc480921902)

[Норми і критерії оцінювання відповідей на письмовому фаховому екзамені 21](#_Toc480921903)

[Рекомендована література 22](#_Toc480921904)

# Пояснювальна записка

Метою фахових вступних випробувань є комплексна перевірка знань вступників, які вони отримали в результаті вивчення циклу дисциплін, передбачених освітньо-професійною програмою та навчальними планами у відповідності з освітнім ступенем бакалавр, спеціаліст.

Вступнийфаховий екзамен охоплює нормативні дисципліни з циклу природничо-наукової підготовки, а також дисципліни професійної підготовки студентів відповідно до освітньо-професійної програми підготовки бакалавр, спеціалістза спеціалізацією«Харчові технологія та інженерія», «Харчові технології».

Під час підготовки до фахового екзамену необхідно звернути увагу на те, що абітурієнт повинен:

знати: ресторанне господарство в сучасних умовах, задачі галузі ресторанного господарства та зміни, що відбуваються в ній; класифікацію підприємств ресторанного господарства, види, типита структуру підприємств ресторанного господарства; організацію постачання підприємств ресторанного господарства, договірні відносини підприємств ресторанного господарства з постачальниками; організацію складського і тарного господарства, правила приймання, зберігання та відпуску товарно-матеріальних цінностей; структуру виробництва, виробничу інфраструктуру, взаємозв’язок виробничих цехів з іншими групами приміщень; вимоги до організації роботи виробництва, робочих місць, порядок їх атестації; вимоги до організації роботи заготівельних цехів; вимоги до організації роботи доготівельних цехів; види торгових приміщень, вимоги до них; нормативну і технічну документацію підприємств ресторанного господарства;основи раціональної організації праці; ресторанне господарствов сучасних умовах, задачі галузі ресторанного господарства та зміни, що відбуваються в ній; класифікацію підприємств ресторанного господарства, види, типи та структуру підприємств ресторанного господарства; основи організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства; характеристику форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів ікласів; правила і способів подавання страв і напоїв у закладах ресторанного господарства з методом обслуговування офіціантами; організацію обслуговування бенкетів за столом; організацію обслуговування бенкетів біля столу;організацію обслуговування комбінованих бенкетів;організацію дипломатичних прийомів;організацію надання послуг з кейтерингу та фудінгу;теоретичні основи моделювання процесу обслуговування в закладах ресторанного господарства;основи моделювання процесу обслуговування в загальнодоступних закладах ресторанного господарства;організацію і моделюванням процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства за місцем роботи;організацію і моделюванням процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства за місцем навчання;організацію і моделюванням процесу обслуговування споживачів на транспорті, учасників культурних, громадських та спортивних заходів, мешканців готелів, іноземних туристів, споживачів у місцях масового відпочинку, на ринках і в торгівельнихкомплексах;соціально-економічне значення функціонування підприємств харчування; характеристику виробничо-технологічної діяльності підприємств харчування, їх мету та задачі; технологічні принципи створення кулінарної продукції із заданими властивостями; основи проектування та моделювання рецептурного складу та технологічного процесу виробництва кулінарної продукції; характеристику функціонально-технологічних властивостей вихідної сировини ПРГ як об'єкта переробки в підприємствах харчування; класифікацію кулінарної продукції із ПРП за сукупними ознаками; характеристику технологічних процесів виробництва напівфабрикатів та страв із ПРП; характеристику функціонально-технологічних властивостей вихідної си­ровини ПТП як об'єкта переробки в підприємствах харчування; класифікацію кулінарної продукції із ПТП за сукупними ознаками; характеристику технологічних процесів виробництва напівфабрикатів та страв із ПТП; характеристику способів та видів теплової обробки страв з ПТП: теоретичне обґрунтування параметрів процесу, фактори та сутність фізико-хімічних процесів; перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції з ПТП; види сучасного обладнання, конструкцію, принцип роботи та правила ефективної експлуатації окремих машин та апаратів; методи розрахунку механічного обладнання та їх окремих вузлів; методи визначення і аналізу техніко-економічних показників роботи обладнання; технологічні вимоги,які пред'явлені до машин і апаратів;методи економії паливно-енергетичних ресурсів та підвищення економічної ефективності обладнання.

вміти:формувати задачі галузі ресторанного господарства та зміни, що відбуваються в ній; вирішувати виробничі ситуації; планувати організацію роботи складського і тарного господарства; аналізувати роботу різних підрозділів підприємств ресторанного господарства; розвивати творчі, професійні здібності та почуття відповідальності за якість роботи в галузі ресторанного господарства; аналізувати організацію виробництва, робочих місць; аналізувати основи раціональної організації праці; формувати задачі галузі ресторанного господарства та зміни, що відбуваються в ній; вирішувати виробничі ситуації; планувати організацію обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства; аналізувати роботу різних підрозділів підприємств ресторанного господарства; розвивати творчі, професійні здібності та почуття відповідальності за якість роботи в галузі ресторанного господарства; аналізувати організацію обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства; аналізувати основи раціональної організації праці; вирішувати виробничі ситуації; планувати організацію обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства; аналізувати роботу різних підрозділів підприємств ресторанного господарства; розвивати творчі, професійні здібності та почуття відповідальності за якість роботи в галузі ресторанного господарства; аналізувати організацію обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства; аналізувати основи раціональної організації праці; обґрунтувати технологічні процеси виробництва напівфабрикатів для кулінарної продукції рослинного походження для підприємств ресторанного господарства; надати рекомендації щодо оптимального використання сировини; надати рекомендації з оптимізації технологічного процесу виробництва рослинної сировини; володіти методами розрахунку сировини, напівфабрикатів та їх витрат при виробництві різноманітної продукції ресторанного господарства; приготувати та оформити різни страви з рослинної сировини; визначити вимоги до якості страв з рослинної сировини; обґрунтувати окремі технологічні процеси виробництва напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із продуктів тваринного походження ПТП (продукти тваринного походження); надати рекомендації щодо оптимального використання сировини і вибору методів і прийомів приготування продукції; надати рекомендації з оптимізації технологічного процесу виробництва кулінарної продукції з продуктів тваринного походження; володіти методами розрахунку сировини, напівфабрикатів та їх витрат при виробництві готової продукції з тваринної сировини; приготувати та оформити різни страви з тваринної сировини; визначити вимоги до якості страв з тваринної сировини; обґрунтувати вибір обладнання, згідно пред’явлених технологічних вимог іособливостей виробництва; аналізувати режими роботи обладнання з метою їх оптимізації; забезпечувати технічне обслуговування та ефективне використання; виконувати матеріальні,теплові розрахунки апаратів; розроблювати та впроваджувати заходи по підвищення ефективності використання обладнання, збільшення строків його служби, економії паливно-енергетичних ресурсів.

# Зміст програми

**1.Економіка харчових виробництв**

Підприємство як суб’єкт господарювання. Персонал підприємства і продуктивність праці. Мотивація та оплата праці на підприємстві. Основні фонди та виробнича потужність підприємства. Оборотні засоби підприємства. Сировинні ресурси та ефективність їх використання. Виробничий процес і його організація. Витрати і собівартість продукції. Фінансово-економічні результати та ефективність діяльності підприємства. Основний метод при наукових дослідженнях в економіці. Шляхи підвищення продуктивності праці на підприємствах. Закон України „Про оплату праці”. Розрахунок фондомісткість продукції. Поняття „оборотні кошти”, і „оборотні фонди”. Матеріаловіддача. Виробнича програма підприємства. Чистий прибуток підприємства. Головне завдання підприємства. Функція заробітної плати. Основні виробничі фонди. Етапи розробки виробничої програми підприємства. Повної собівартості продукції. Рентабельність діяльності підприємства. Основні документи регулювання діяльності підприємства в Україні. Моральне зношування основних фондів. Поняття кошторисної вартості матеріалів, конструкцій, деталей та напівфабрикатів. Ціна товару. Норми прибутку.

***Рекомендована література***

* Дейнеко Л. Розвиток стратегічного потенціалу харчової промисловості України / Л. Дейнеко, П. Купчак // Харчова і переробна промисловість. – 2009. – №6. – С. 5-9.
* Дейнеко Л.В. Розвиток харчової промисловості України в умовах ринкових перетворень (проблеми теорії та практики) / Л.В. Дейнеко. – К.: Знання, 1999. – 331 с.
* Державний комітет статистики України. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [www.ukrstat.gov.ua](http://www.ukrstat.gov.ua).
* Кириченко О. До проблеми розвитку харчової промисловості [Текст] // Економіка України. – 2000. – № 10. – С. 82-84.
* Ковалевський В. В. Розміщення продуктивних сил: [підручник] / В. В. Ковалевський, О. Л. Михайлюк, В. Ф. Семе- нов та ін. – К.: Знання, КОО, 1998. – 501 c.
* Левицька І.В. Проблеми інтенсифікації відтворювальних процесів на підприємствах харчової промисловості / І.В. Левицька// Економіка харчової промисловості. – 2010. – № 3. – С. 14-17.
* Макаренко І.О. Сучасні механізми стабілізації діяльності підприємств харчової промисловості / І.О. Макаренко // Актуальні проблеми економіки. – 2006. – № 2 (56). – С. 93-100.
* Мостенська Т. Стан та перспективи розвитку ринку продовольчих товарів в Україні [Текст] // Харчова і переробна промисловість. – 2009. – № 1. – C. 8-12.
* Пильник Л. М. Наукове забезпечення і конкурентоспроможність харчової продукції [Текст] / Л. М. Пильник // Харчова і переробна промисловість. – 2007. – № 5–6. – С. 10–11.
* Сичевський М.П. Удосконалення організаційно-економічного механізму розвитку харчової промисловості України : монографія / М.П. Сичевський. – К. : Наук.світ, 2004. – 374 с.
* Скопенко Н.С. Сучасний стан і перспективи розвитку харчової промисловості України на основі формування інтегрований структур / Н.С. Скопенко // Актуальні проблеми економіки. – 2011. – № 4 (118). – С. 103-110.
* Чернівецька облдержадміністрація [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.bucoda.cv.ua/ economics/2/3\_1.html
* Якимчук Т.В. Стан і перспективи розвитку підприємств харчової промисловості України / Т.В. Якимчук // Економіка та управління підприємствами. – №4 (106). – 2010. – С. 162-168.
* Якуненко Н. І. Продовольчий ринок України: проблеми та тенденції розвитку [Текст] / Н. І. Якуненко // Економічні реформи сьогодні. – 2008. – № 13. – С. 32–37.

**2. Основи охорони праці**

Правові питання охорони праці. Організаційні основи охорони праці. Формування, облік та профілактика умов праці. Розгляд факторів виробничої санітарії. Основи техніки безпеки. Загальні вимоги пожежної безпеки. Служба охорони праці на підприємстві. Практичне вирішення задачі оцінки умов праці, показників факторів виробничого середовища, важкості і напруженості трудового процесу для підтвердження права на пільгове пенсійне забезпечення. Іонізуюче опромінення біологічного організму. Мікроклімат виробничого приміщення. Природне освітлення. Відключення електроустановки при пошкодженні ізоляції і переході напруги на неструмовідні її елементи. Умови праці працівників, при якому виключена дія небезпечних і шкідливих виробничих факторів. Конструкція першого протигаза. Посадові обов’язки керівників робочих місць з охорони праці. Ступені шкідливі умови праці за ризиком перевищення гігієнічних нормативів та прояву можливих змін в організмі працюючих. Лазерне випромінювання. Номенклатура заходів з охорони праці. Кількість класів умови праці, виходячи з принципів. Гігієнічної класифікації. Відносна вологість повітря. Освітлення, що створюється світильниками.

***Рекомендована література***

* Закон України "Про охорону праці" в редакції від 21 листопада 2002 р.
* Закон України "Про загальнообов'язкове державне соціальне страхування від нещасного випадку на виробництві та професійного захворювання, які спричинили втрату працездатності".
* Законодавство України про охорону праці (збірник нормативних документів. У 4 т. - К.: Держнаглядохоронпраці; Основа, 1995.
* Кодекс законів про працю України. - К.: Юрінком Інтер, 1998. -1040 с.
* Гігієнічна класифікація праці за показниками шкідливості і небезпечності факторів виробничого середовища, важкості та напруженості трудового процесу Ц Охорона праці. -1998. - № 6.
* Державний реєстр міжгалузевих і галузевих нормативних актів про охорону праці (Реєстр ДНАОП). - К.: Держнаглядохоронпраці; Основа, 1995. - 223 с.
* Державні санітарні правила і норми роботи з візуальними дисплейними терміналами електронно-обчислювальних машин ДСанПІН3.3.2.007-98.
* ДНАОП 0.03-1.72-87. Основні санітарні правила роботи з радіоактивними речовинами та Іншими джерелами іонізуючого випромінювання ОСП-72/87 № 4422-87. - Мінохорони здоров'я СРСР, 1987.
* Норми радіаційної безпеки України НРБУ-97
* Основні санітарні правила роботи з радіоактивними речовинами та іншими джерелами іонізуючих випромінювань ОСП-72/87.
* Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів ДНАОП 0.00-121-98. - 1С Основа, 1998. - 380 с.
* Правила будови електроустановок. Електрообладнання спеціальних установок. ДНАОП 0.00-132-01 - К.: Укрархбудінформ, 2001. -118 с
* Правила устройства электроустановок ПУЭ. - ЬА: Энергоиздат, 1998. - 640 с.
* Система стандартов безопасности труда. - ЬА: Иэд-во стандартов, 1975-1989.
* Строительные нормы и правила СНиП. - ЬА: Стройиздат, 1976,1991.
* Типове положення про навчання з питань охорони праці ДНАОП 0.00-12-99.
* Эргономика / Адамчук В. В., Варно Т. П., Поротникова В. В. и др. / Под. ред. В. В. Адамчука. - М.: Юнити-Дана, 1999.
* Барабаш В. И., Шкрабак В. С Психология безопасности труда. - СПб, 1996.
* Бубнов В. Г, Бубнова И. В. Доврачебная помощь в чрезвычайных ситуациях: Памятка спасателя. - М.: НЦ ЭНАС, 2000. - 48 с
* Бубнов В. Г., Бубнова Н. В. Оказание экстренной помощи до прибытия врача: Практ. пособ. - М.: НЦ ЭНАС, 2000. - 64 с.
* Буянов В. М. Первая медицинская помощь. - М.: Медицина, 1987. -192 с
* Вігренко I. С Загальна та медична психологія: Навч. посіб. - К.: Здоров'я, 1994.
* Геврик Є О. Охорона праці. - К.: Ельга; Ніка-Центр, 2003. - 280 с.
* Гетьман В. Перша долікарська допомога в екстремальних ситуаціях // Охорона праці. -1995. - №5. - С 28-32.
* Голубков Б. Н, Пятачков Б. И., Романова Т. М. Кондиционирование воздуха, отопление и вентиляция. - М.: Энергоиздат, 1982. - 232 с
* Даниель Ж., Никуда И. Психология труда / Под ред. К. Н. Плотонова. - М; Профиздат, 1979.
* Денисенко Г. ф. Охрана труда. - ЬА: Высшая школа, 1995. - 320 с.
* Желібо Є П., Заверуха Н. М., Зацарний В, В. Безпека життедіяльності / За ред. Є П. Желібо. - К.: Каравела, 2010. - 328 с.
* Жидецький В. Ц. Основи охорони праці. - Львів: Афіша, 2002. - 320 с.
* Катренко Л. А, Пістун і П. Охорона праці в галузі освіти. - К.: Університетська книга; Суми, 2001. - 340 с
* Козаков В. А. Психологія діяльності та навчальний менеджмент Підручник. У 2 ч. 4.1. Психологія суб'єкта діяльності. - К: КНЕУ, 1999.
* Охрана труда / Князевский Б. А., Долин П. А, Марусова Т. П. и др. / Под ред. Б. А. Князевского. - М. " Высшая школа, 1982. - 312 с
* Козлов В. Ф. Справочник по радиационной безопасности. - М.: Энергоатом-издат, 1987. - 192 с
* Мартиросова В. Г. Особливості праці користувачів ЕОМ // Охорона праці. -1995. - № 1. - С10-13.
* Маткович В. П., Папченко А. М. Основы радиационной безопасности. - М.: Энергоатомиздат, 1990. - 176 с.
* Медведев А, М., Анципович И. С, Виноградов Ю. Н. Охрана труда в мясной и молочной промышленности. - М.: Агропромиздат, 1989. - 256 с.
* Навакатикян О. О., Кальниш В. В., Стрюков С М. Охорона праці користувачів комп'ютерних відеодисплейних терміналів. - К.: Основа, 1996. - 400 с
* Никитин В. С, Бурашников Ю. М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности. - М: Агропромиздат, 1991 - 350 с
* Основи охорони праці / За ред. Гандзюка М. П., Купчика М. П. - К.: Основа, 2000. - 416 с.
* Павленко А. Р. Компьютер, TV и здоровье. - К.: Основа, 1998 - 152 с.
* Полежаев £ Ф., Макушин В. Г. Основы физиологии и психологии труда. - М: Экономика, 1974.
* Сегеда Г. Фч Дашевский В. И. Охрана труда в пищевой промышленности. -М.: Легкая и пищевая промышленность, 1982. - 344 с
* Безопасность труда в промышленности / Ткачук К. К, Галушко П. Я., Сабано Р. В. и др. / Под ред. К. Н. Ткачука. - 1С Техника, 1982. - 232 с
* Трахтенберг /. М., Коршун М. М., Чабанова О. В. Пгієна праці та виробнича санітарія. - 1С Основа, 1997. - 464 с.
* Шишков В. 3., Гарадай В. И. Психология безопасности - 1С НИНЦОП, 1996.
* Яцюк М. М. Навчально-методичні матеріали з питань радіаційної безпеки на підприємствах харчової промисловості. - К.: КТІПП, 1993. - 64 с.
* Яцюк М. М., Прокопенко O. L Організація та проведення дозиметричного контролю на підприємствах харчової промисловості. - 1С УДУХТ, 1997. - 44 с

**3. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства**

Вступ. Основи організації роботи підприємств харчування. Поняття послуг. Класифікація підприємств ресторанного господарства Класифікація видів обслуговування. Організація постачання підприємств ресторанного бізнесу, складського і тарного господарства. Структура виробництва, виробнича інфраструктура, організація роботи заготівельних цехів. Організація роботи доготівельних цехів. Організація роботи хліборізальної та мийної кухонного посуду. Основні напрямки раціональної організації праці. Методи дослідження трудових процесів. Послуги з виготовлення кулінарної продукції. Класи за рівнем обслуговування. Вимоги, що передбачають забезпечення можливості швидкої санітарної обробки і дезінфекції тари. Механічна кулінарна обробка картоплі і овочів. Організація холодного цеху. Хліборізальна. Організаційно-структурна одиниця у сфері ресторанного господарства. Заклад РГ з різноманітним асортиментом продукції власного виробництва. Класифікація тари за видом матеріалів. Первинна обробка сировини і виробництво напівфабрикатів. Супове і соусне відділення. Основні види обладнання для мийної кухонного посуду. Спосіб складського зберігання, при якому продукція зберігається на полках, стелажах, у шафах.Оптимальний мікроклімат хліборізальної.

***Рекомендована література***

* Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. [Текст]: Навч. Пос. / Архіпов В.В. – К.:Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. – 280 с.
* **Богушева В. И.,** Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. [Текст] / **Богушева В. И. - М.**:, **Феникс,** 2008 – 253 с.
* Пятницкая Н. А. Организацияпроизводства и обслуживания в общественном питании [Текст]: практикум / Н. А. Пятницкая. - Киев : Вища шк., 1990. - 271 с.
* Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: Учебник / Усов В.В. - М.: Фитон+, 2004. – 144 с.
* Аграновский А.Д. Организация производства и обслуживания в общественном питании. [Текст] Уч. Пособие для техникумов./ Аграновский А.Д. – М., 1990
* Ванукевич А.С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. [Текст]/Ванукевич А.С.– М.: Экономика, 1989
* Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: [Текст]Учебное пособие. /Мрыхина Е.Б.– М: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА – М, 2008. – 176 с..

**4. Організація обслуговування на підприємствах**

**ресторанного господарства**

Вступ. Ресторанне господарство. Сучасний стан. Основні напрямки удосконалення обслуговування споживачів у сучасних умовах. Сучасні вимоги до предметів сервірування столу, їх оформлення. Порядок підготовки торгівельних приміщень та обслуговуючого персоналу до обслуговування споживачів. Підготовка меню, прейскуранту. Обслуговування споживачів за місцем навчання та роботи. Організація обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства відкритої мережі. Загальний принцип подавання страв. Спеціальні форми обслуговування в підприємствах ресторанного бізнесу. Подача холодних і гарячих закусок, супів. Подача рибних, м’ясних та овочевих гарячих страв. Подача солодких страв, борошняних кулінарних та кондитерських виробів. Подача лікеро-горілчаних виробів, вин і безалкогольних напоїв, холодних та гарячих напоїв. Види бенкетів, прийомів, їх характеристика. Організація роботи бару. Організація обслуговування закордонних туристів. Зберігання харчових продуктів. Нормативні документи на кулінарні вироби. Хімічний склад овочів та фруктів. Дицукри в овочах та плодах. Відруби яловичини. Види соусів. Солодкі страви зі збитими вершками. Вид тіста з використанням біохімічних розпушувачів. Агар та патока. Мета панірування. Температура деструкції протопектину. Білки, ферменти, ліпіди в овочах та плодах. Порційні напівфабрикати з яловичини. Соуси до гарячих та холодних страв. Тривалість теплової кулінарної обробки картоплі, овочів та грибів. Смажені страви з м’яса. Заправні супи. Соуси до смаженої риби. Напої з використанням меду та прянощів. Дієта для хворих гастритом підвищеної секреції, виразкової хвороби шлунка. Дієта при захворюванні нирок та серця.

***Рекомендована література***

* Аграновский, А.Д. Организация производства и обслуживания в общественном питании. Уч. Пособие для техникумов./ А.Д. Аграновский – М., 1990
* Архіпов, В.В. Організація ресторанного господарства : Навч. Пос. / В.В. Архіпов – К.: Центр учбової літератури;Фірма «Інкос», 2007. – 280 с.
* Богушева В. И., Организация производства иобслуживания на предприятиях общественного питания. / БогушеваВ. И. - М. :, Феникс, 2008– 253 с.
* Ванукевич, А.С. Организация производства и обслуживанияна предприятиях общественного питания. / А.С.Ванукевич – М.: Экономика, 1989/
* Волков, Ю. Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов / Ю.Ф.Волков.—Ростов н/Д: Феникс, 2003. - 352 с.
* Ефимова, Ю.В. Шведский стол. Форматы и технологи / Ю.В. Ефимова. - М .: Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005 - 138 с.
* Зигель С., Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих / С.Зигель, Г. Штинкель, В.Гутмайер – Москва, Ценртполиграф, 2007. – 288 с.
* Кучер, Л.С. Организация обслуживания общественного питания :Учебник: / Л.С.Кучер, Л.М. Шкуратова. – М.: Издательский Дом «Деловая литература», 2002. – 544с.
* П’ятницька, Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства /Підручник.:[для вищ.навч. закл.] / Н.О. П’ятницька – К.: Центр учбової літератури, 2011 – 584 с.
* Пятницкая, Н. А. Организация производства и обслуживания в общественном питании : Практикум / Н. А. Пятницкая. - Киев : Вища шк., 1990. - 271 с.
* Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : Учебник / Усов В.В. - М.: Фитон+, 2004. – 144 с.

**5. Технологія продукції підприємств ресторанного господарства**

Технологічні принципи створення та виробництва кулінарної продукції. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів ПРП. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів ПТП. Технологія приготування соусів та супів. Технологія холодних, солодких страв та напоїв. Технологія борошняних та хлібобулочних виробів.Бізнес-структура з певною концепцією, асортиментом продукції, послуг, дизайном, що дозволяє організувати підприємницьку діяльність з найменшим ризиком. Метод обслуговування в процесі якого споживачі самостійно беруть із роздавальних прилавків холодні страви, закуски, солодкі страви та напої, мучні кондитерські страви, хліб, столові прибори. Подавання тістечок та тортів звичайних та порційних у закладах ресторанного господарства. Перелік закусок, страв, напоїв, борошняних кондитерських виробів (із вказівкою ціни й виходу), розташованих у певному порядку й пропонованих відвідувачам протягом робочого дня. Подача супу пюре. Подача вареників запечених у сметані. Страви, які належать до холодних солодких. Температуру подачі гарячих напоїв на основі чаю, кави какао. Спеціалізовані підприємства для швидкого обслуговування відвідувачів за барною стійкою поряд з обслуговуванням за столиками. меню, що складається для учасників з'їздів, конференцій, нарад, харчування туристів і членів різних делегацій. Харчування, що спрямоване на попередження несприятливої дії хімічних, фізичних і біологічних чинників на організм людини, з якими він стикається в умовах професійної діяльності з метою зміцнення здоров'я, попередження професійних отруєнь і захворювань. Спосіб подачі ромштексу. Гарячі солодкі страви. Подача лікеро-горілчаних напоїв. Метод обслуговування. Подача столових приборів.

***Рекомендована література***

* Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 2001. - 720 с.
* Баранов В.С. Технология продуктов общественного питания. Учеб. пособ. для экон. фак. торг. ВУЗов[текст].. – М.: «Экономика», 2001.-231 с.
* Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания. Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке [текст] / А.С.Ратушный и др. – В 2 т. – Т. 1. – М.: Мир, 2004 – 351 с.
* Смолянский, Б.Л. Справочник по лечебному питанию для диетсестер и поваров [Текст] / Б.Л. Смолянский, Ж.И. Абрамова. - Л.: Медицина. Ленингр. отд-ние , 2000 .-615 с.
* Ванханен, В. Д. Диетическое питание рабочих [Текст] / В. Д. Ванханен, Ю.И.Лавриенко.— К. : Здоров'я, 2000. - 160 с.

**6. Технологічне устаткування підприємств харчування**

Основні відомості про підбір, технічне забезпечення та економічну ефективність устаткування підприємств харчування. Електричне устаткування. Механічне устаткування на підприємствах харчування. Теплове устаткування на підприємствах харчування. Холодильне устаткування. Торгові автомати для спеціалізованих кафе і барів. Поняттяелектропривод. Теплові апарати підприємств громадського харчування. Забезпечення роботи компресійної холодильної машини. Комплекти малогабаритного модульного обладнання (ММО). Призначення торгових автоматів. Обладнання для тонкого подрібнення сировини. Призначення теплогенеруючих пристрої апаратів. Робота адсорбційної холодильної машини. Дистанційне управління електроспоживачами. Механічне устаткування для підприємств харчування. Універсальні кухонні прилади. Апарати теплової обробки.

***Рекомендована література***

* Елхина В.Д., Богачев М.К., Проничкина Л.П. Оборудование предприятий общественного питання. Т.1. Механическое оборудование. М. Экономика, 2000.- 447 с.
* Теплове обладнання підприємств харчування. Підручник. Полтава. РВВ ПУСКУ, 2004 -583с.
* Одарченко М.С. Охорона праці на підприємствах харчування. Харків, Основа, 2003-427 с.
* Калакура М. М. Романенко Л. Ф. Загальні технології харчових виробництв., Київ, 2010 -814 с.
* Дейниченко Г.В., Єфімова В.О., Постнов Г.М. Обладнання підприємств харчування.: Довідник. В 3-х 4. Харків, ДП Редакція "Мир техники и технологий", 2002. - 256 с.
* Гребеньков З.С., Бибаргал В.Л. Оборудование консервного производства: переработка плодов и овощей. Справочник.- М. Агропромиздат, 2000,.- 256с.
* ГОСТ 16318-77. Оборудование предприятий общественного питання. Термины и определения.
* Могильный М.П., Калаш. Торговое оборудование предприятий общественного питания. Учебное пособие для ВУЗов. Академия, 2005.- 171с.
* Технологічне устаткування підприємств харчування: конспект лекцій для студентів 3 курсу, які навчаються за напрямом підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» денної та форми навчання / Суми: Сумський національний аграрний університет, 2010 р. - с.79.

# Перелік запитань письмового фахового екзамену

**Дисципліна «Економіка харчових виробництв»**

1. Який основний метод використовують при наукових дослідженняхв економіці?
2. Внаслідок чого можливе підвищення продуктивності праці на підприємствах?
3. Відповідно до Закону України „Про оплату праці” заробітна плата – це…
4. Як розраховується фондомісткість продукції?
5. Чи відрізняються поняття „оборотні кошти”, і „оборотні фонди” підприємства?
6. Що являє собою матеріаловіддача?
7. Виробнича програма підприємства – це…
8. На які фонди розподіляється чистий прибуток підприємства?
9. У чому полягає головне завдання підприємства?
10. Яка саме функція заробітної плати забезпечує встановлення залежності рівня заробітної плати від кількості, якості і результатів праці?
11. Основні виробничі фонди – це…
12. Що являє собою матеріаломісткість?
13. Що є першим етапом розробки виробничої програми підприємства?
14. Дайте визначення повної собівартості продукції.
15. Дайте визначення рентабельності діяльності підприємства.
16. Яким основним документом регулюється діяльність підприємства в Україні?
17. Що є основною заробітною платою?
18. Що називається моральним зношуванням основних фондів?
19. Що включає в себе кошторисна вартість матеріалів, конструкцій, деталей та напівфабрикатів?
20. Які показники враховують при плануванні виробничої програми?
21. Ціна товару включає в себе…
22. Дайте визначення норми прибутку.

**Дисципліна «Основи охорони праці»**

1. В якому випадку власником повинна створюватись служба охорони праці на підприємстві?
2. До чого належить практичне вирішення задачі оцінки умов праці, показників факторів виробничого середовища, важкості і напруженості трудового процесу для підтвердження права на пільгове пенсійне забезпечення?
3. Що є наднебезпечними для зовнішнього іонізуючого опромінення біологічного організму?
4. Дайте визначення мікроклімату виробничого приміщення.
5. В яких одиницях вимірюється природне освітлення?
6. Відключення електроустановки при пошкодженні ізоляції і переході напруги на неструмовідні її елементи, це?
7. Назвіть стан умов праціпрацівників, при якому виключена дія небезпечних і шкідливих виробничих факторів?
8. Хто розробив конструкцію першого протигаза в 1915 р.?
9. Які посадові обов’язки керівників робочих місць з охорони праці?
10. На яку кількість ступенів поділяються шкідливі умови праці за ризиком перевищення гігієнічних нормативів та прояву можливих змін в організмі працюючих?
11. На що особливо небезпечно впливає лазерне випромінювання (ЛВ)?
12. Що собою являє номенклатура заходів з охорони праці?
13. На яку кількість класів розподіляються умови праці, виходячи з принципів Гігієнічної класифікації?
14. Яке оптимальне значення відносної вологості повітря встановлено для легкої категорії робіт в теплий період року згідно із ГОСТ 12.1.005 – 76?
15. Освітлення, що створюється світильниками, яке концентрують світловий потік безпосереднього на робочих місцях, це?

**Дисципліна «Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства»**

1. Як називаються послуги з виготовлення кулінарної продукції, її реалізації та організації споживання відповідно до типу і класу закладу послуги з виготовлення кулінарної продукції, її реалізації та організації споживання відповідно до типу і класу закладу.
2. На які класи за рівнем обслуговування поділяють такі ресторанного.
3. Вкажіть вимоги, що передбачають забезпечення можливості швидкої санітарної обробки і дезінфекції тари.
4. Як проводиться механічна кулінарна обробка картоплі і овочів, а також приготування з них напівфабрикатів.
5. Для чого призначена організація холодного цеху.
6. Дайте визначення хліборізальної.
7. Як називається графік при якому організовуються дві бригади, однакові за чисельністю і складом працюють через день по 11 год. 30 хв.
8. Як називається організаційно–структурна одиниця у сфері ресторанного господарства, яка здійснює виробничо-торгівельну діяльність: виробляє і (або) доготовляє, продає і організує споживання продукції власного виробництва і закупних товарів, може організувати дозвілля споживачів.
9. Як називається заклад РГ з різноманітним асортиментом продукції власного виробництва і закупних товарів, високим рівнем обслуговування і комфорту у поєднанні з організуванням відпочинку і дозвілля споживачів.
10. Як класифікується тара за видом матеріалів?
11. Первинна обробка сировини і виробництво напівфабрикатів є призначенням яких цехів?
12. Для чого характерні супове і соусне відділення?
13. Вкажіть основні види обладнання для мийної кухонного посуду.
14. Вкажіть які фактори впливають на працездатність?
15. Як називають спосіб складського зберігання, при якому продукція зберігається на полках, стелажах, у шафах.
16. Як обладнують для очищення цибулі, часнику і хрону у овочевих цехах робоче місце?
17. Для чого призначена організація гарячого цеху?
18. Вкажіть оптимальний мікроклімат хліборізальної.
19. Як називають частину цеху, на якій процес роботи здійснюється одним або групою працівників, що виконують певні операції.

**Дисципліна «Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства»**

1. Які харчові продукти зберігають при температурі приблизно 20 °С у провітрюваних приміщеннях при відносній вологості 70-75%.
2. Які нормативні документи розробляють на кулінарні вироби, які готуються із застосуванням нетрадиційних способів холодної та теплової обробки харчових продуктів і на нові торгово-технологічні процеси.
3. Де в овочах та плодах міститься 60-80% мінеральних речовин від загальної їх кількості?
4. Які дицукри містяться в овочах та плодах?
5. Які відруби знаходяться в передній чверті яловичини?
6. При якій температурі починає загустати білок жовтка яйця?
7. Які соуси відносяться до білих?
8. Які супи відпускають гарячими та холодними?
9. Які солодкі страви відпускають зі збитими вершками?
10. Який вид тіста готують з використанням біохімічних розпушувачів?
11. Для якого оздоблювального напівфабрикату використовують агар, патоку?
12. Опишіть принципи механічного щадіння.
13. Яка основна мета панірування?
14. Які харчові продукти зберігаються при температурі приблизно 5 °С у провітрюваних приміщеннях при відносній вологості 85-90%?
15. При якій температурі починається деструкція протопектину?
16. Де в овочах та плодах містяться білки, ферменти, ліпіди?
17. Які порційні напівфабрикати з яловичини Ви знаєте?
18. Які блюда з яєць відпускають у мисках чи в глибоких блюдцях?
19. Які соуси подають до гарячих та холодних страв?
20. Які супи відпускають з розтягаями?
21. Який напій на основі кави відпускають зі збитими вершками?
22. Який вид тіста являє собою пластично-в'язку структуру?
23. Яку харчову продукцію не рекомендують використовувати у харчуванні дітей?
24. Яку харчову продукцію рекомендують використовувати у харчуванні дітей?
25. Яка основна мета подрібнення продукту?
26. Які властивості впливають на тривалість теплової кулінарної обробки картоплі, овочів та грибів?
27. При якій температурі починається деструкція екстенсивну?
28. Які смажені страви з м’яса відомі?
29. Білки якого харчового продукту представлені козеїном та ін.
30. Які супи відносяться до заправних?
31. З якими соусами подають смажену рибу?
32. Які напої готують з використанням меду та прянощів?
33. Для якого оздоблювального напівфабрикату готують цукровоагарний сироп, який збивають зі збитими яєчними білками?
34. Яка дієта призначається хворим гастритом підвищеної секреції, виразкової хвороби шлунка?
35. Яка дієта призначається при захворюванні нирок та серця?

**Дисципліна «Технологія продукції підприємств ресторанного господарства»**

1. Як називається бізнес-структура з певною концепцією, асортиментом продукції, послуг, дизайном, що дозволяє організувати підприємницьку діяльність з найменшим ризиком?
2. Вкажіть метод обслуговування в процесі якого споживачі самостійно беруть із роздавальних прилавків холодні страви, закуски, солодкі страви та напої, мучні кондитерські страви, хліб, столові прибори.
3. Що використовують для подавання тістечок та тортів звичайних та порційних у закладах ресторанного господарства?
4. Яка має бути ширина головного проходу в торгівельній залі?
5. Як називається перелік закусок, страв, напоїв, борошняних кондитерських виробів (із вказівкою ціни й виходу), розташованих у певному порядку й пропонованих відвідувачам протягом робочого дня?
6. Опишіть у чому подають супи пюре?
7. Вкажіть спосіб подачі вареників запечених у сметані.
8. Перерахуйте, які страви належать до холодних солодких.
9. Вкажіть температуру подачі гарячих напоїв на основі чаю, кави какао.
10. Як називається спеціалізоване підприємство для швидкого обслуговування відвідувачів за барною стійкою поряд з обслуговуванням за столиками?
11. Як називаються бенкети без розміщення за столом?
12. Як називається періодична (щоденна або щомісячна) сервісна плата франчайзі франчайзеру за права на бізнес, розмір якої може складати від 2 до 11,5% доходів ресторану і безпосередньо залежить від обсягів продажів?
13. Який метод обслуговування, що застосовується на підприємствах, у яких створення комфорту грає більш важливу роль, ніж фактор економії часу обслуговування?
14. Вкажіть як відбувається подача м’ясних, овочевих асорті, холодних страв із птиці, дичини, канапе при гуртовому та бенкетному обслуговуванні?
15. Скільки см. під час сервірування столу будь-якої форми розраховують на одного споживача?
16. Як називається меню, що складається для учасників з'їздів, конференцій, нарад, харчування туристів і членів різних делегацій?
17. Як називається харчування, що спрямоване на попередження несприятливої дії хімічних, фізичних і біологічних чинників на організм людини, з якими він стикається в умовах професійної діяльності з метою зміцнення здоров'я, попередження професійних отруєнь і захворювань?
18. Вкажіть спосіб подачі ромштексу.
19. Перерахуйте, що належить до гарячих солодких страв?
20. До яких страв лікеро-горілчані напої зазвичай не подаються, проте може бути виключення за бажанням замовника?
21. До асортименту продукції якого з барів забороняється включати міцні алкогольні напої?
22. Яка висота столів під час обслуговування бенкету-фуршету?
23. Назвіть метод обслуговування, який може бути з розрахунком наприкінці роздавальної лінії.
24. Для чого використовується для подачі столовий прибор, що складається з виделки із чотирма товстими ріжками та ножа з коротким та широким лезом у вигляді лопатки?
25. Для якого закладу ресторанного господарства характерне щоденне попереднє сервірування столів у процесі підготовки залу до обслуговування та додаткове залежно від меню прийнятого замовлення?
26. Як називається меню, що складається для зустрічі Нового року, святкування весілля, дня народження, урочистостей у дні традиційних свят?
27. Як називають підприємства ресторанного господарства, які в першу чергу забезпечуються молоком, молочнокислими продуктами, сиром, вершковим маслом, рослинною олією, нежирними сортами м'яса, птицею, свіжою рибою, овочами та фруктами?
28. Вкажіть температура подачі гарячих закусок.
29. Спосіб подачі якої страви передбачає використання часникового соусу в порцеляновому соуснику?
30. Як називається солодка страва, що являє собою густі збиті з цукром і ваніллю вершки, заморожені у металічній формі, та подається у круглому мельхіоровому або порцеляновому блюді або у кришталевій вазочці?
31. Як називається кава, яка подається з морозивом у склянці або високому фужері?
32. В меню якого бару включають міцні алкогольні напої в асортименті – коньяк, горілка, лікери, віскі, ром та ін., а також суміші з них – крюшони, гроги, глінтвейни, пунші і т. п. Передбачаються також вина в асортименті, безалкогольні напої – соки, фруктова та мінеральна вода, продаж тютюнових виробів?

**Дисципліна «Технологічне устаткування підприємств харчування»**

1. Дайте визначення поняттю «Електропривод».
2. Що повинні забезпечувати теплові апарати підприємств громадського харчування?
3. Чим обумовлено забезпечення роботи компресійної холодильної машини обумовлено?
4. Для чого призначені комплекти малогабаритного модульного обладнання (ММО)?
5. Яке призначення торгових автоматів?
6. Яке обладнання використовують для тонкого подрібнення сировини?
7. Для чого призначені теплогенеруючі пристрої апаратів ?
8. Як забезпечується робота адсорбційної холодильної машини?
9. Якими засобами здійснюється дистанційне управління електроспоживачами?
10. Як класифікують механічне устаткування для підприємств харчування?
11. Для чого призначені універсальні кухонні прилади?
12. Як класифікують апарати теплової обробки?
13. Для чого призначений випарник в компресійній холодильній машині?
14. Для чого призначений електромагнітний пускач?

# Норми і критерії оцінювання відповідей на письмовому фаховому екзамені

Фахове вступне випробуванняскладається з тестових завдань 4-х фахових дисциплін в кількості 75 запитань із розрахунку по 25 питань кожної фахової дисципліни. Вірна відповідь на кожне питання з дисципліни «Загальні технології харчової промисловості» оцінюється в 2 бали, з дисциплін «Мікробіологія харчових продуктів» та «Процеси і апарати харчових виробництв» - по 1 балу.

При складанні письмового вступного фахового екзамену абітурієнт отримує завдання та аркуш для відмітки правильних відповідей.

Критерії оцінювання:

* за повну і правильну відповідь на всі запитання вступник може набрати максимально 100 балів;
* до участі у конкурсному відборі допускаються особи, які отримали за результатами вступного фахового випробування не менше 60 балів.

# Рекомендована [література](file:///E:\Со%20Старого%20!!!!!!!!!!!\Мои%20документы%20осн\НАТАЛОЧКА-ЗАЙЧИК\моя%20магистратура\магістратура.%20співбесіда\Управління%20проектами\програма%20вступних%20екзаменів.doc#_Toc252860624#_Toc252860624)

1. Аграновский А.Д. Организация производства и обслуживания в общественном питании. [Текст] Уч. Пособие для техникумов./ Аграновский А.Д. – М., 1990
2. Аграновский, А.Д. Организация производства и обслуживания в общественном питании. Уч. Пособие для техникумов./ А.Д. Аграновский – М., 1990
3. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. [Текст]: Навч. Пос. / Архіпов В.В. – К.:Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. – 280 с.
4. Архіпов, В.В. Організація ресторанного господарства : Навч. Пос. / В.В. Архіпов – К.: Центр учбової літератури;Фірма «Інкос», 2007. – 280 с.
5. Барабаш В. И., Шкрабак В. С Психология безопасности труда. - СПб, 1996.
6. Баранов В.С. Технология продуктов общественного питания. Учеб. пособ. для экон. фак. торг. ВУЗов[текст].. – М.: «Экономика», 2001.-231 с.
7. Безопасность труда в промышленности / Ткачук К. К, Галушко П. Я., Сабано Р. В. и др. / Под ред. К. Н. Ткачука. - 1С Техника, 1982. - 232 с
8. **Богушева В. И.,** Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. [Текст] / **Богушева В. И. - М.**:, **Феникс,** 2008 – 253 с.
9. Богушева В. И., Организация производства иобслуживания на предприятиях общественного питания. / БогушеваВ. И. - М. :, Феникс, 2008– 253 с.
10. Бубнов В. Г, Бубнова И. В. Доврачебная помощь в чрезвычайных ситуациях: Памятка спасателя. - М.: НЦ ЭНАС, 2000. - 48 с
11. Бубнов В. Г., Бубнова Н. В. Оказание экстренной помощи до прибытия врача: Практ. пособ. - М.: НЦ ЭНАС, 2000. - 64 с.
12. Буянов В. М. Первая медицинская помощь. - М.: Медицина, 1987. -192 с
13. Ванукевич А.С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. [Текст]/Ванукевич А.С.– М.: Экономика, 1989
14. Ванукевич, А.С. Организация производства и обслуживанияна предприятиях общественного питания. / А.С.Ванукевич – М.: Экономика, 1989
15. Ванханен, В. Д. Диетическое питание рабочих [Текст] / В. Д. Ванханен, Ю.И.Лавриенко.— К. : Здоров'я, 2000. - 160 с.
16. Вігренко I. С Загальна та медична психологія: Навч. посіб. - К.: Здоров'я, 1994.
17. Волков, Ю. Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов / Ю.Ф.Волков.—Ростов н/Д: Феникс, 2003. - 352 с.
18. Геврик Є О. Охорона праці. - К.: Ельга; Ніка-Центр, 2003. - 280 с.
19. Гетьман В. Перша долікарська допомога в екстремальних ситуаціях // Охорона праці. -1995. - №5. - С 28-32.
20. Гігієнічна класифікація праці за показниками шкідливості і небезпечності факторів виробничого середовища, важкості та напруженості трудового процесу Ц Охорона праці. -1998. - № 6.
21. Голубков Б. Н, Пятачков Б. И., Романова Т. М. Кондиционирование воздуха, отопление и вентиляция. - М.: Энергоиздат, 1982. - 232 с
22. ГОСТ 16318-77. Оборудование предприятий общественного питання. Термины и определения.
23. Гребеньков З.С., Бибаргал В.Л. Оборудование консервного производства: переработка плодов и овощей. Справочник.- М. Агропромиздат, 2000,.- 256с.
24. Даниель Ж., Никуда И. Психология труда / Под ред. К. Н. Плотонова. - М; Профиздат, 1979.
25. Дейнеко Л. Розвиток стратегічного потенціалу харчової промисловості України / Л. Дейнеко, П. Купчак // Харчова і переробна промисловість. – 2009. – №6. – С. 5-9.
26. Дейнеко Л.В. Розвиток харчової промисловості України в умовах ринкових перетворень (проблеми теорії та практики) / Л.В. Дейнеко. – К.: Знання, 1999. – 331 с.
27. Дейниченко Г.В., Єфімова В.О., Постнов Г.М. Обладнання підприємств харчування.: Довідник. В 3-х 4. Харків, ДП Редакція "Мир техники и технологий", 2002. - 256 с.
28. Денисенко Г. ф. Охрана труда. - ЬА: Высшая школа, 1995. - 320 с.
29. Державний комітет статистики України. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [www.ukrstat.gov.ua](http://www.ukrstat.gov.ua).
30. Державний реєстр міжгалузевих і галузевих нормативних актів про охорону праці (Реєстр ДНАОП). - К.: Держнаглядохоронпраці; Основа, 1995. - 223 с.
31. Державні санітарні правила і норми роботи з візуальними дисплейними терміналами електронно-обчислювальних машин ДСанПІН3.3.2.007-98.
32. ДНАОП 0.03-1.72-87. Основні санітарні правила роботи з радіоактивними речовинами та Іншими джерелами іонізуючого випромінювання ОСП-72/87 № 4422-87. - Мінохорони здоров'я СРСР, 1987.
33. Елхина В.Д., Богачев М.К., Проничкина Л.П. Оборудование предприятий общественного питання. Т.1. Механическое оборудование. М. Экономика, 2000.- 447 с.
34. Ефимова, Ю.В. Шведский стол. Форматы и технологи / Ю.В. Ефимова. - М .: Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005 - 138 с.
35. Желібо Є П., Заверуха Н. М., Зацарний В, В. Безпека життедіяльності / За ред. Є П. Желібо. - К.: Каравела, 2010. - 328 с.
36. Жидецький В. Ц. Основи охорони праці. - Львів: Афіша, 2002. - 320 с.
37. Закон України "Про загальнообов'язкове державне соціальне страхування від нещасного випадку на виробництві та професійного захворювання, які спричинили втрату працездатності".
38. Закон України "Про охорону праці" в редакції від 21 листопада 2002 р.
39. Законодавство України про охорону праці (збірник нормативних документів. У 4 т. - К.: Держнаглядохоронпраці; Основа, 1995.
40. Зигель С., Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих / С.Зигель, Г. Штинкель, В.Гутмайер – Москва, Ценртполиграф, 2007. – 288 с.
41. Калакура М. М. Романенко Л. Ф. Загальні технології харчових виробництв., Київ, 2010 -814 с.
42. Катренко Л. А, Пістун і П. Охорона праці в галузі освіти. - К.: Університетська книга; Суми, 2001. - 340 с
43. Кириченко О. До проблеми розвитку харчової промисловості [Текст] // Економіка України. – 2000. – № 10. – С. 82-84.
44. Ковалевський В. В. Розміщення продуктивних сил: [підручник] / В. В. Ковалевський, О. Л. Михайлюк, В. Ф. Семе- нов та ін. – К.: Знання, КОО, 1998. – 501 c.
45. Кодекс законів про працю України. - К.: Юрінком Інтер, 1998. -1040 с.
46. Козаков В. А. Психологія діяльності та навчальний менеджмент Підручник. У 2 ч. 4.1. Психологія суб'єкта діяльності. - К: КНЕУ, 1999.
47. Козлов В. Ф. Справочник по радиационной безопасности. - М.: Энергоатом-издат, 1987. - 192 с
48. Кучер, Л.С. Организация обслуживания общественного питания :Учебник: / Л.С.Кучер, Л.М. Шкуратова. – М.: Издательский Дом «Деловая литература», 2002. – 544с.П’ятницька, Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства /Підручник.:[для вищ.навч. закл.] / Н.О. П’ятницька – К.: Центр учбової літератури, 2011 – 584 с.
49. Левицька І.В. Проблеми інтенсифікації відтворювальних процесів на підприємствах харчової промисловості / І.В. Левицька// Економіка харчової промисловості. – 2010. – № 3. – С. 14-17.
50. Макаренко І.О. Сучасні механізми стабілізації діяльності підприємств харчової промисловості / І.О. Макаренко // Актуальні проблеми економіки. – 2006. – № 2 (56). – С. 93-100.
51. Мартиросова В. Г. Особливості праці користувачів ЕОМ // Охорона праці. -1995. - № 1. - С10-13.
52. Маткович В. П., Папченко А. М. Основы радиационной безопасности. - М.: Энергоатомиздат, 1990. - 176 с.
53. Медведев А, М., Анципович И. С, Виноградов Ю. Н. Охрана труда в мясной и молочной промышленности. - М.: Агропромиздат, 1989. - 256 с.
54. Могильный М.П., Калаш. Торговое оборудование предприятий общественного питания. Учебное пособие для ВУЗов. Академия, 2005.- 171с.
55. Мостенська Т. Стан та перспективи розвитку ринку продовольчих товарів в Україні [Текст] // Харчова і переробна промисловість. – 2009. – № 1. – C. 8-12.
56. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: [Текст]Учебное пособие. /Мрыхина Е.Б.– М: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА – М, 2008. – 176 с..
57. Навакатикян О. О., Кальниш В. В., Стрюков С М. Охорона праці користувачів комп'ютерних відеодисплейних терміналів. - К.: Основа, 1996. - 400 с
58. Никитин В. С, Бурашников Ю. М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности. - М: Агропромиздат, 1991 - 350 с
59. Норми радіаційної безпеки України НРБУ-97
60. Одарченко М.С. Охорона праці на підприємствах харчування. Харків, Основа, 2003-427 с.
61. Основи охорони праці / За ред. Гандзюка М. П., Купчика М. П. - К.: Основа, 2000. - 416 с.
62. Основні санітарні правила роботи з радіоактивними речовинами та іншими джерелами іонізуючих випромінювань ОСП-72/87.
63. Охрана труда / Князевский Б. А., Долин П. А, Марусова Т. П. и др. / Под ред. Б. А. Князевского. - М. " Высшая школа, 1982. - 312 с
64. Павленко А. Р. Компьютер, TV и здоровье. - К.: Основа, 1998 - 152 с.
65. Пильник Л. М. Наукове забезпечення і конкурентоспроможність харчової продукції [Текст] / Л. М. Пильник // Харчова і переробна промисловість. – 2007. – № 5–6. – С. 10–11.
66. Полежаев £ Ф., Макушин В. Г. Основы физиологии и психологии труда. - М: Экономика, 1974.
67. Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів ДНАОП 0.00-121-98. - 1С Основа, 1998. - 380 с.
68. Правила будови електроустановок. Електрообладнання спеціальних установок. ДНАОП 0.00-132-01 - К.: Укрархбудінформ, 2001. -118 с
69. Правила устройства электроустановок ПУЭ. - ЬА: Энергоиздат, 1998. - 640 с.
70. Пятницкая Н. А. Организацияпроизводства и обслуживания в общественном питании [Текст]: практикум / Н. А. Пятницкая. - Киев : Вища шк., 1990. - 271 с.
71. Пятницкая, Н. А. Организация производства и обслуживания в общественном питании : Практикум / Н. А. Пятницкая. - Киев : Вища шк., 1990. - 271 с.
72. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания. Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке [текст] / А.С.Ратушный и др. – В 2 т. – Т. 1. – М.: Мир, 2004 – 351 с.
73. Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 2001. - 720 с.
74. Сегеда Г. Фч Дашевский В. И. Охрана труда в пищевой промышленности. -М.: Легкая и пищевая промышленность, 1982. - 344 с
75. Система стандартов безопасности труда. - ЬА: Иэд-во стандартов, 1975-1989.
76. Сичевський М.П. Удосконалення організаційно-економічного механізму розвитку харчової промисловості України : монографія / М.П. Сичевський. – К. : Наук.світ, 2004. – 374 с.
77. Скопенко Н.С. Сучасний стан і перспективи розвитку харчової промисловості України на основі формування інтегрований структур / Н.С. Скопенко // Актуальні проблеми економіки. – 2011. – № 4 (118). – С. 103-110.
78. Смолянский, Б.Л. Справочник по лечебному питанию для диетсестер и поваров [Текст] / Б.Л. Смолянский, Ж.И. Абрамова. - Л.: Медицина. Ленингр. отд-ние , 2000 .-615 с.
79. Строительные нормы и правила СНиП. - ЬА: Стройиздат, 1976,1991.
80. Теплове обладнання підприємств харчування. Підручник. Полтава. РВВ ПУСКУ, 2004 -583с.
81. Технологічне устаткування підприємств харчування: конспект лекцій для студентів 3 курсу, які навчаються за напрямом підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» денної та форми навчання / Суми: Сумський національний аграрний університет, 2010 р. - с.79.
82. Типове положення про навчання з питань охорони праці ДНАОП 0.00-12-99.
83. Трахтенберг /. М., Коршун М. М., Чабанова О. В. Пгієна праці та виробнича санітарія. - 1С Основа, 1997. - 464 с.
84. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: Учебник / Усов В.В. - М.: Фитон+, 2004. – 144 с.
85. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : Учебник / Усов В.В. - М.: Фитон+, 2004. – 144 с.
86. Чернівецька облдержадміністрація [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.bucoda.cv.ua/ economics/2/3\_1.html
87. Шишков В. 3., Гарадай В. И. Психология безопасности - 1С НИНЦОП, 1996.
88. Эргономика / Адамчук В. В., Варно Т. П., Поротникова В. В. и др. / Под. ред. В. В. Адамчука. - М.: Юнити-Дана, 1999.
89. Якимчук Т.В. Стан і перспективи розвитку підприємств харчової промисловості України / Т.В. Якимчук // Економіка та управління підприємствами. – №4 (106). – 2010. – С. 162-168.
90. Якуненко Н. І. Продовольчий ринок України: проблеми та тенденції розвитку [Текст] / Н. І. Якуненко // Економічні реформи сьогодні. – 2008. – № 13. – С. 32–37.
91. Яцюк М. М. Навчально-методичні матеріали з питань радіаційної безпеки на підприємствах харчової промисловості. - К.: КТІПП, 1993. - 64 с.
92. Яцюк М. М., Прокопенко O. L Організація та проведення дозиметричного контролю на підприємствах харчової промисловості. - 1С УДУХТ, 1997. - 44 с