

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

«ЗАТВЕРДЖЕНО»

Вченою радою факультету харчових технологій

Протокол № 7 від «16» вересня» 2019 р.

ПРОГРАМА

єдиного державного кваліфікаційного іспиту для випускників ОС «Бакалавр»
спеціальності 181 «Харчові технології»

Розглянуто та схвалено

на засіданні кафедри технології харчування

Протокол № 2 від «27» серпня 2019 р.

Суми – 2019

Програма єдиного державного кваліфікаційного іспиту для випускників ОС «Бакалавр» на спеціальності 181 «Харчові технології» - 2018. – 34 с.

Програму підготували:

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

Мельник О.Ю. – кандидат технічних наук, доцент 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.

ЗМІСТ

Пояснювальна записка	3
Зміст програми.....	6
Перелік запитань державного кваліфікаційного іспиту.Ошибка! Закладка не определена.	
Норми і критерії оцінювання відповідей на державному кваліфікаційному іспиті.....	17

Пояснювальна записка

Метою єдиного державного кваліфікаційного іспиту є комплексна перевірка знань випускників, які вони отримали в результаті вивчення циклу дисциплін, передбачених освітньою програмою та навчальними планами у відповідності з освітнім ступенем бакалавр.

Єдиний державний кваліфікаційний іспит охоплює нормативні дисципліни з циклу природничо-наукової підготовки, а також дисципліни професійної підготовки студентів відповідно до освітньо-професійної програми підготовки бакалавра за спеціальністю «Харчові технології».

Під час підготовки до єдиного державного кваліфікаційного іспиту необхідно звернути увагу на те, що випускник повинен:

знати:

- знати і розуміти основні концепції, теоретичні і практичні проблеми у галузі харчових технологій;
- знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних, мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення;
- розуміти основні чинники впливу на перебіг процесу синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.

вміти:

- розробляти, корегувати і вдосконалювати технологічні процеси;
- розроблювати та впроваджувати інноваційні прийоми і методи праці;
- оптимізувати використання всіх видів ресурсів підприємства, управляти матеріальними і фінансовими потоками у межах логістичної системи підприємства;
- впроваджувати інноваційні технології;
- впроваджувати технічні завдання щодо реконструкції та модернізації підприємства;
- впроваджувати заходи щодо підвищення якості та безпеки продукції згідно з вимогами систем HACCP та ISO;
- розв'язувати спеціалізовані задачі різного рівня складності у процесі навчання, із застосуванням базових та спеціальних теоретичних знань, розвинутої системи логічного мислення, комплексу теорій та методів фундаментальних і прикладних наук та розв'язувати практичні проблеми технічного і технологічного характеру у виробничих умовах підприємств харчової промисловості;
- управляти виробничими процесами, приймати раціональні технічні й технологічні рішення;
- працювати з автоматизованими системами управління виробничими процесами;
- організовувати господарські зв'язки підприємств;
- організовувати роботу відповідно до вимог безпеки життєдіяльності й охорони праці: забезпечувати технологічні та санітарно-гігієнічні режими, техніку безпеки на підприємстві, екологічну чистоту роботи підприємства;
- застосовувати на практиці принципів ресурсо- та енергозаощадження;

- використовувати професійно-профільовані знання для проведення та реалізації інноваційних наукових проектів фундаментального та прикладного спрямування
- відтворити досвід практичної діяльності шляхом самостійного вибору та застосування типових методів (алгоритмів) діяльності у стандартних умовах;
- використовувати професійно-профільовані знання в галузі стандартизації для використання нормативних документів на сировину, матеріали, проміжні та кінцеві продукти, процеси та послуги.

Зміст програми

1. Технологія продукції підприємств ресторанного господарства

Основні принципи побудови харчових раціонів спеціального призначення. Сучасні рекомендації щодо харчування та споживання основних макро- і мікронутрієнтів окремими контингентами споживачів в умовах організованого харчування. Основні принципи побудови харчових раціонів спеціального призначення.

Методологія розробки плану меню «шведського столу», плану-меню банкету з урахуванням правил еногастрономічних поєднань, вегетаріанського і дитячого харчування, кейтерингового обслуговування.

Значення та загальна характеристика раціонів лікувально-профілактичного харчування, залежно від їх віку, статі, інтенсивності праці.

Вимоги до сировини, технологічні способи та засоби обробки сировини, напівфабрикатів та готових виробів, що задовольняють вимоги різних категорій споживачів. Лікарські рослини: лікувальне і профілактичне використання.

Технологія харчових продуктів дієтичного призначення та продуктів для харчування дітей. Основні принципи організації дієтичного харчування у закладах ресторанного господарства. Технологія харчових продуктів дієтичного призначення. Значення дієтичної терапії у лікуванні та профілактиці захворювань. Загальні відомості про дієтичне харчування та його організацію

Характеристика основних харчових продуктів, які використовуються у дієтичному харчуванні: риба, нерибні продукти моря, м'ясо, птиця, плоди і овочі, молоко та кисломолочні продукти, їх значення у дієтичному харчуванні. Характеристика основних речовин, необхідних для організму. Цукровмісні продукти у дієтичному харчуванні.

Лікувальні особливості окремих харчових продуктів. Характеристика основних лікувальних дієт. Лікувальне дієтичне харчування при окремих захворюваннях. Основні принципи організації дієтичного харчування у закладах ресторанного господарства. Розроблення та обґрунтування збалансованих раціонів харчування.

Сучасні вимоги до раціонального харчування дітей. Характеристика та особливості дитячого харчування залежно від віку.

Організація раціонального харчування для дітей раннього (до 1 року), дошкільного (1-6 років), шкільного (6-17 років) віку.

Особливості технології харчових продуктів, кулінарних, борошняних кондитерських виробів і напоїв для дитячого харчування: вимоги до сировини, технологічні способи обробки сировини, напівфабрикатів та готових виробів, що задовольняють потреби дітей дошкільного і шкільного віку.

Особливості технології страв із гідробіонтів, м'яса, птиці, овочів, круп, бобових, сиру та яєць у дитячому харчуванні. Основні принципи складання меню для харчування дітей раннього, дошкільного, шкільного віку.

Рекомендована література

1. 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.

2. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания. Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий [текст] / А.С. Ратушный и др. – В 2 т. – Т. 2. – М.: Мир, 2004 – 416 с.
3. Баранов В.С. Технология продуктов общественного питания. Учеб. пособ. для экон. фак. торг. ВУЗов. – М.: «Экономика», 1972.-231 с.
4. Баранов В.С. Технология продуктов общественного питания. Учеб. пособ. для экон. фак. торг. ВУЗов [текст].. – М.: «Экономика», 1972.-231 с.
5. Смолянский, Б.Л. Справочник по лечебному питанию для диетсестер и поваров [Текст] / Б.Л. Смолянский, Ж.И. Абрамова. - Л.: Медицина. Ленингр. отделение, 1984.-615 с.
6. Ванханен, В. Д. Диетическое питание рабочих [Текст] / В. Д. Ванханен, Ю.И.Лавриенко.— К.: Здоров'я, 1978.— 160
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания (Авт - сост.: А. И. Здобков., В. А. Цыганенко, М. И. Пересечный. - К.: А. С. К.,2005, - 656 с.
8. Справочник технолога общественного питания. – М.: Экономика, 1984. – 336 с.
9. Ургант О.С. Блюда кухонь зарубежных стран [текст] / О.С. Ургант, А.И. Шамотинский, К.Ж. Куль и др.: Учеб. для студентов. – М. : МИР, 1999. – 344 с.

2. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства

Основи організації роботи підприємств ресторанного господарства. Поняття послуг. Класифікація підприємств ресторанного господарства. Характеристика основних типів підприємств ресторанного господарства. Організація постачання підприємств ресторанного господарства. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарства.

Організація виробництва продукції на підприємствах ресторанного господарства. Характеристика виробничих цехів і їх спеціалізація. Основні принципи організації заготівельних цехів. Організація роботи доготівельних цехів. Організація роботи хліборізальної та мийної кухонного посуду. Раціональна організація праці в підприємствах ресторанного господарства

Основні напрямки раціональної організації праці та методи дослідження трудових процесів.

Рекомендована література

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. [Текст]: Навч. Пос. / Архіпов В.В. – К.:Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. – 280 с.
2. Богужева В. И., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. [Текст] / Богужева В. И. - М.:, Феникс, 2008 – 253 с.
3. Пятницкая Н. А. Организация производства и обслуживания в общественном питании [Текст]: практикум / Н. А. Пятницкая. - Киев : Вища шк., 1990. - 271 с.
4. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: Учебник / Усов В.В. - М.: Фитон+, 2004. – 144 с.

5. Аграновский А.Д. Организация производства и обслуживания в общественном питании. [Текст] Уч. Пособие для техникумов./ Аграновский А.Д. – М., 1990

6. Ванукевич А.С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. [Текст]/ Ванукевич А.С.– М.: Экономика, 1989

7. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: [Текст] Учебное пособие. / Мрыхина Е.Б.– М: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА – М, 2008. – 176 с.

3. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства

Види обслуговування, їх характеристика. Методи обслуговування споживачів та їх характеристика: самообслуговування, обслуговування офіціантами, комбінований. Класифікація методу самообслуговування згідно з різними ознаками. Класифікація методу обслуговування офіціантами відповідно до різних ознак. Особливості обслуговування певних груп споживачів, у дрібно-роздрібній мережі тощо. Структура процесу самообслуговування і обслуговування офіціантами. Стадії процесу обслуговування: реалізація продукції та організація її споживання. 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 і технічна відповідність дій персоналу в процесі обслуговування сучасним вимогам.

Особливості обслуговування споживачів у форматі «шведського столу (лінії)». Вимоги до приміщення, його підготовки. Необхідне устаткування. Асортимент продукції, його підготовка, зберігання, поповнення. Ефективність змішаного методу обслуговування споживачів. Вивчення відповідної техніки обслуговування, дотримання етичних та естетичних норм і правил, формату й концепції закладу ресторанного господарства і розвитку їх у часі.

Особливості обслуговування споживачів у форматі «шведського столу (лінії)». Вимоги до приміщення, його підготовки. Необхідне устаткування. Асортимент продукції, його підготовка, зберігання, поповнення. Ефективність змішаного методу обслуговування споживачів. Вивчення відповідної техніки обслуговування, дотримання етичних та естетичних норм і правил, формату й концепції закладу ресторанного господарства і розвитку їх у часі.

Класифікація бенкетів та прийомів згідно з різними ознаками. Структура підготовчої роботи з організації обслуговування бенкетів: прийняття замовлень на обслуговування, визначення місця проведення бенкету, створення меню, відповідно події, розрахунок кількості, форми, конфігурації бенкетних столів, розрахунок виду і кількості столового посуду, приборів і скла, столової білизни,

обслуговуючого персоналу відповідної кваліфікації. Бенкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами.

Бенкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами – кава в гостинній.

Бенкет за столом з частковим обслуговуванням офіціантами.

Бенкет-чай, бенкет-кава.

Бенкет-фуршет. Особливості підготовчої роботи та обслуговування бенкету. Варіанти розташування бенкетних столів (зосереджене, розосереджене, геометричне, вільне, радіальне тощо). Варіанти сервірування столів склом: в один та два ряди; групами, ялинкою (односторонньою і двосторонньою), змійкою. Варіанти сервірування столів Бенкет-фуршет-десерт. Бенкет-коктейль.

Змішані бенкети. Коктейль-паті, бенкет-фуршет в англійському стилі, бенкет за типом «шведський стіл». Бенкет-коктейль-фуршет, фуршет-кава, коктейль-фуршет-кава.

Характеристика контингентів споживачів.

Типи закладів ресторанного господарства за місцем роботи, їх місткість, розміщення на промисловій території.

Основні принципи організації обслуговування розосереджених контингентів споживачів.

Організація обслуговування будівельників у міських та позаміських зонах.

Організація обслуговування шахтарів.

Організація обслуговування робітників залізничного транспорту.

Особливості організації обслуговування харчуванням робітників офісів, установ, банків.

Організація і моделювання процесу обслуговування споживачів на транспорті (автомобільному, залізничному, повітряному, водному), учасників культурних, громадських та спортивних заходів, мешканців готелів, споживачів у місцях масового відпочинку, на ринках і в торгівельних комплексах. Організація харчування спортсменів. Організація харчування та обслуговування учасників симпозіумів, конференцій, семінарів, нарад.

Поняття про кейтеринг як самостійний вид бізнесу в ресторанному господарстві та його різновиди: кейтеринг у приміщенні, кейтеринг поза приміщенням, індивідуальний кейтеринг, роз'їздний кейтеринг, роздрийний кейтеринг.

Кейтерингові служби закладів ресторанного господарства та кейтерингові спеціалізовані компанії: функції, технологічні процеси здійснення кейтерингового обслуговування.

Особливості обслуговування туристів у ресторанах та кафе. Послуги харчування в дорозі. Особливості харчування туристів іноземних туристів за географічним походженням.

Рекомендована література

1. Архіпов, В.В. Організація ресторанного господарства. [Текст]: Навч. Пос. / В.В.Архіпов– К.:Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. – 280 с.

2. Богушева В. И., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. [Текст] / Богушева В. И. - М.:, Феникс, 2008 – 253 с.

3. П'ятницька, Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства [Текст] / Підручник.: [для вищ.навч. закл.] / Н.О. П'ятницька – К.: Центр учбової літератури, 2011 – 584 с.
4. Усов В.В. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування [Текст]: Учебник / Усов В.В. - М.: Фитон+, 2004. – 144 с.
5. Аграновский А.Д. Организация производства и обслуживания в общественном питании. [Текст] Уч. Пособие для техникумов./ А.Д. Аграновский– М., 1990
6. Ванукевич А.С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. [Текст]/ А.С. Ванукевич– М.: Экономика, 1989/
7. Волков, Ю. Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов [Текст] / Ю.Ф.Волков.— Ростов н/Д: Феникс, 2003. - 352 с.
8. Ефимова, Ю.В. Шведский стол. Форматы и технологии [Текст] / Ю.В. Ефимова. - М.: Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005 - 138 с.
9. Зигель С., Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих [Текст] / С.Зигель, Х. Лен гель, Г. Штинкель, В.Гутмайер – Москва, Центрполиграф, 2007. – 288 с.
10. Кучер, Л.С. Организация обслуживания общественного питания [Текст] Учебник: / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. – М.: Издательский Дом «Деловая литература», 2002. – 544 с.

4. Устаткування в галузі

Класифікація методів сортування і сортувальних машин. Будова, принцип роботи та правила експлуатації просіювачів. Обладнання для сортування, калібрування овочів, коренеплодів. Будова, принцип роботи, правила експлуатації. Напрямки вдосконалення сортувально – калібрувальних машин.

Машини для миття овочів та коренеплодів. Класифікація, призначення, будова, принцип роботи. Основні способи механізації процесу миття посуду Класифікація машин для миття посуду. Посудомийні машини періодичної дії.

Правила експлуатації обладнання для миття посуду, овочів та коренеплодів. Вземозв'язок між технологічними операціями і температурним режимом процесу миття посуду в посудомийній машині. Будова і принцип роботи універсальних посудомийних машин. Будова, принцип роботи машин ММВ-200 і «ПЛЛЕР» для миття коренеплодів.

Технологічні вимоги, які пред'являються до протертих продуктів.

Класифікація, призначення, будова, принцип роботи та правила експлуатації машин для протирання. Будова, принцип роботи та правила експлуатації обладнання для приготування картопляного пюре в стравоварильних котлах. Виконання інженерно-технологічних розрахунків. Машини для подрібнення горіхів і розтирання маку Будова, принцип роботи, правила експлуатації. Способи регулювання степені подрібнення в розмелювальних машинах і механізмах.

Класифікація машин та механізмів для нарізання овочів. Технологічні вимоги, які пред'являються до різальних машин. Способи різання та сили що діють на

ріжучий інструмент в процесі різання. Будова та принцип роботи машин для нарізання овочів

Правила експлуатації та санітарної обробки машин для нарізання овочів. Роторні овочерізальні машини. Машини з комбінованими робочими органами. Будова, принцип роботи, правила експлуатації та санітарної обробки.

Класифікація тістомісильних машин. Будова, принцип роботи, правила експлуатації та санітарної обробки тістомісильних машин МТМ-1М, МТМ-110,, МТМ-15.

Класифікація, будова, принцип роботи, правила експлуатації та санітарної обробки збивальних машин.

Класифікація, будова, принцип роботи, правила експлуатації та санітарної обробки фаршмішалок. Устаткування для перемішування рідких продуктів Будова, принцип роботи, правила експлуатації. Конструктивні особливості їх робочих органів. Конструктивні особливості приводу збивальних машин з планетарним обертанням робочого органу.

Суть процесу та технологічні вимоги до дозувально-формувального обладнання.

Класифікація, будова, принцип роботи, правила експлуатації та санітарної обробки дозаторів, які використовуються на підприємствах громадського харчування.

Будова, принцип роботи, правила експлуатації та санітарної обробки котлето-формувальних машин.

Класифікація, призначення та індексація контрольно-касового устаткування. Призначення, будова та характеристика основних вузлів контрольно-касових машин. Автономні контрольно-касові машини. Основні марки, призначення. Пасивні контрольно-касові машини. Призначення, основні види.

Рекомендована література

1. Доценко В. Ф. Устаткування закладів ресторанного господарства /В. Ф. Доценко, В. О. Губеня – Київ: Кондор – Видавництво, 2016.- 636 с.

2. Теплове обладнання підприємств харчування. Підручник. Полтава. РВВ ПУСКУ, 2004 -583с.

3. Дейниченко Г.В., Єфімова В.О., Постнов Г.М. Обладнання підприємств харчування.: Довідник. В 3-х 4. Харків, ДП Редакція "Мир техніки и технологий", 2002. - 256 с.

4. Технологічне устаткування підприємств харчування: конспект лекцій для студентів 4 курсу, які навчаються за напрямом підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» денної та заочної форми навчання / Суми: Сумський національний аграрний університет, 2010 р. - с.79.

5. Елхина В.Д., Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник / В. Д. Елхина – Академия, 2006.- 336 с.

6. Корнюшко Л. М. Механическое оборудование предприятий общественного питания /Л. М. Корнюшко – Гиорд, 2006.-282 с.

7. Могильный М. П., Оборудование предприятий общественного питания.; Тепловое оборудование. Учеб. Пособие для студ. высш. учеб. заведений./М.П.

Могильный, Т.В. Калашнова, А.Ю. Баласанян; Под ред. М.П. Могильного, - 2-е изд., стер.- М.; «Академия», 2005. -192 с.

8. Гуляев В.А. Оборудование предприятий торговли и общественного питания.; /Полный курс: Учебник./В.А. Гуляев, В.П. Иваненко, Н.И. Исаев, Л.М. Корнюшко и др./: Под ред. проф. В.А. Гуляева – М., Инфра – М, 2002. – 543 с.

9. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. /Ботов М.И., Елхина В.Д., Голованов О.М. – М.: Издательский центр «Академия», 2003. – 464 с.

5. Економіка харчових підприємств

За сучасних умов підвищення ефективності виробництва можна досягнути за допомогою розвитку інноваційних процесів, що одержують кінцеве вираження у новій технології, нових видах продукції.

Пошук інновацій на підприємствах є актуальною проблемою. Розвиток нових технічних рішень, вдосконалення основних принципів управління створюють умови для відновлення процесів відтворення на підприємстві і дають додатковий імпульс для економічного зростання. Інновації містять у собі як технічні чи технологічні розробки, так і будь-які зміни в усіх галузях науково-виробничої діяльності. Постійне відновлення техніки і технологій робить інноваційний процес основною умовою виробництва конкурентоспроможної продукції, завоювання і збереження позицій підприємства на ринку, а також шляхом до підвищення продуктивності, і навіть ефективності діяльності підприємства.

Ефективність інновацій визначається їхньою конкретною здатністю зберігати відповідну кількість праці, часу, ресурсів і грошей в розрахунку на одиницю усіх перелічених корисних ефектів створюваних продуктів, технічних систем, структур.

Економічне оцінювання охоплює систему показників, які відображають відношення результатів і витрат кожного учасника інновації. Вихідними даними для їхнього визначення є ринкова потреба в інновації (обсяг її продажу протягом розрахункового періоду), прогнозна ціна інновації (з урахуванням видатків, рівня інфляції, позичкового відсотка, рівня прибутковості) і величина реальних грошових потоків, що визначається сумою поточних витрат, інвестицій, виторгом від продажу тощо.

Загальним принципом оцінювання економічної ефективності інноваційної діяльності є порівняння ефекту (результату) від застосування нововведень і витрат на їхнє розроблення, виробництво та споживання.

Ефект від застосування нововведень на рівні конкретного підприємства завжди буде вимірятися економічними показниками, зокрема, обсягом збільшення прибутку, отриманого шляхом економії від зниження собівартості і збільшення виторгу від зростання обсягу реалізації інноваційної продукції завдяки її новій якості.

Ресурсне оцінювання здійснюють з метою визначення впливу інновації на обсяги споживання певного виду ресурсу і подолання проблеми його обмеженості (важлива у разі використання дефіцитних чи непоновлюваних ресурсів, особливо тих, які імпортують). Визначають її показниками підвищення ефективності їхнього

використання (наприклад, підвищення ефективності застосування трудових ресурсів - зростанням продуктивності праці; технічних ресурсів - зростанням фондів віддачі тощо).

Соціальне оцінювання полягає у визначенні внеску інновації у поліпшення якості життя працівників конкретного підприємства. При цьому варто мати на увазі, що успішна реалізація інноваційних проектів пов'язана з отриманням соціального ефекту не тільки на рівні кожного конкретного підприємства, але і на рівні суспільства.

Екологічне оцінювання враховує вплив інновації на вирішення проблем охорони довкілля, що особливо важливо під час реалізації інноваційних проектів, які можуть змінювати рівень екологічної безпеки території.

Економічним ефектом називається результат, що призводить до збереження трудових, матеріальних чи природних ресурсів або дозволяє збільшити виробництво продукції, предметів споживання та надаваних послуг.

Науково-технічний ефект може бути оцінено через очікуваний економічний ефект.

Соціальним називається результат, що сприяє задоволенню потреб людини й суспільства, але не одержує, зазвичай, вартісної оцінки (поліпшення здоров'я, задоволення естетичних запитів тощо). Багато проявів соціального ефекту не можна вимірювати безпосередньо чи опосередковано, тут доводиться обмежуватись лише якісними показниками. Що гучніше соціальне досягнення, то складніше дати йому інтегральну кількісну оцінку. І тому довелося б підсумовувати безліч ефектів, одними з яких є лише якісні характеристики, а інші вимірюються в непорівнянних системах одиниць. Вочевидь, доцільна розробка шкал переваг, що охоплюють всю сукупність показників громадського добробуту, і навіть використання експертних методів оцінки.

Рекомендована література

1. Черевко О.І., Малюк Л.П., Дейниченко Г.В. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. – Харків: ПКФ“Фавор ЛТД”, 2003. – 440 с.

2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания /авт.-сост. А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко. К.: ООО «Издательство Арий», М.: ИК ТЦ «Лада», 2010. – 680 с.

3. Технологія продуктів харчування функціонального призначення : монографія / М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко та ін. ; за ред. М.І. Пересічного – К. : Київ. нац. торг -екон. ун-т, 2008. – 718 с.

4. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів (технологічних карт) із використанням біологічно активних добавок / [Пересічний М.І., Кравченко М.Ф., Корзун В.Н. та ін.] ; під кер. М.І. Пересічного. – К. : Книга, 2004. – 428 с.

5. Харчування людини і сучасне довкілля: теорія і практика / Пересічний М.І., Кравченко М.Ф., Корзун В.Н., Григоренко О.М. – К. : КНТЕУ. 2002. – 526 с.

6. Пицца и пищевые добавки. Роль БАД в профилактике заболеваний / пер. с англ. под ред. Дж.. Ренсли, Дж. Донелли, Н. Рида. – М. : Мир, 2004. – 312 с.

7. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : підручник за ред. Н.О. П'яницької. – К. : КНТЕУ, 2005. – 632 с.

8. Аветисова А. А. Экономика предприятий питания: Учебное пособие. - Донецк: ДонГУЗТ, 2002. - 246 с.

9. Економіка підприємства / С.Ф.Покропивний - Київ: КНЕУ, 2004. – 340 с.

10. Кузнецова Н. М. Основи економіки готельного та ресторанного господарства: Навчальний посібник - К.: Ін-т туризму ФП України, 1997. - 176 с.

11. П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. Менеджмент громадського харчування: Підручник. - К.: КНТЕУ, 2001. - 654 с.

7. Основи охорони праці

Конституційні засади охорони праці в Україні. Законодавство України про охорону праці. Закон України «Про охорону праці». Основні принципи державної політики України у галузі охорони праці. Гарантії прав працівників на охорону праці, пільги і компенсації за важкі та шкідливі умови праці. Охорона праці жінок, неповнолітніх, інвалідів. Обов'язки працівників щодо додержання вимог нормативно-правових актів з охорони праці.

Обов'язкові медичні огляди працівників певних категорій.

Відповідальність посадових осіб і працівників за порушення законодавства про охорону праці.

Система державного управління охороною праці в Україні. Компетенція та повноваження органів державного управління охороною праці. Національна рада з питань безпечної життєдіяльності населення.

Органи державного нагляду за охороною праці, їх основні повноваження і права. Громадський контроль за дотриманням законодавства про охорону праці.

Структура, основні функції і завдання управління охороною праці в організації.

Служба охорони праці підприємства. Статус і підпорядкованість. Основні завдання, функції служби охорони праці. Структура і чисельність служб охорони праці. Права і обов'язки працівників служби охорони праці.

Громадський контроль за станом охорони праці в організації. Уповноважені найманими працівниками особи з питань охорони праці, їх обов'язки і права.

Комісія з питань охорони праці підприємства. Основні завдання та права комісії. Регулювання питань охорони праці у колективному договорі.

Атестація робочих місць за умовами праці. Мета, основні завдання та зміст атестації. Організація робіт та порядок проведення атестації робочих місць. Карта умов праці.

Виробничі травми, професійні захворювання, нещасні випадки виробничого характеру. Інциденти та невідповідності. Мета та завдання профілактики нещасних випадків професійних захворювань і отруєнь на виробництві. Основні причини виробничих травм та професійних захворювань. Розподіл травм за ступенем тяжкості. Основні заходи по запобіганню травматизму та професійним захворюванням.

Основи фізіології праці. Роль центральної нервової системи в трудовій діяльності людини. Втома. Гігієна праці, її значення. Чинники, що визначають

санітарно-гігієнічні умови праці. Загальні підходи до оцінки умов праці та забезпечення належних, безпечних і здорових умов праці.

Робоча зона та повітря робочої зони. Мікроклімат робочої зони. Нормування та контроль параметрів мікроклімату. Заходи та засоби нормалізації параметрів мікроклімату.

Рекомендована література

1. Закон України "Про охорону праці" від 14 жовтня 1992 р. (Із змінами від 26.11.2002).
2. Кодекс Законів про працю в Україні.
3. Закон України "Про пожежну безпеку". – К., 1995
4. Закон України "Про загальнообов'язкове державне соціальне страхування від нещасного випадку на виробництві та професійного захворювання, які спричинили втрату працездатності" від 23.09.99 р. №1105.
5. Закон України «Про основні засади державного нагляду (контролю) у сфері господарської діяльності».
6. Закон України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення».
7. Постанова Кабінету Міністрів України від 30.11.2011 № 1232 «Порядок проведення розслідування та ведення обліку нещасних випадків, професійних захворювань і аварій на виробництві».
8. Постанова Кабінету Міністрів України від 27.06.2003 р. № 994. «Перелік заходів та засобів з охорони праці, витрати на здійснення та придбання яких включаються до валових витрат».
9. Постанова Кабінету Міністрів України «Про порядок проведення атестації робочих місць за умовами праці» від 1 серпня 1992 р.
10. Основи охорони праці: Підручник. 2-ге видання / К.Н.Ткачук, М.О.Халімовський, В.В.Зацарний та ін. – К.: Основа, 2006 – 448 с.
11. Запорожець О.І., Протоєрейський О.С., Франчук Г.М., Боровик І. М. Основи охорони праці. Підручник. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 264 с.
12. Основи охорони праці: /В.В. Березуцький, Т.С. Бондаренко, Г.Г.Валенко та ін.; за ред. проф. В.В. Березуцького. – Х.:Факт, 2005. – 480 с.
13. Русаловський А. В. Правові та організаційні питання охорони праці: Навч. посіб. – 4-те вид., допов. і перероб. – К.: Університет «Україна», 2009. – 295 с.
14. Охорона праці: навч. посіб. / З.М. Яремко, С.В. Тимошук, О.І. Третяк, Р.М. Ковтун; за ред. проф. З.М. Яремка. – Львів: Видавничий центр ЛНУ імені Івана Франка, 2010. – 374 с.
15. Катренко Л.А., Кіт Ю.В., Пістун І.П. Охорона праці. Курс лекцій. Практикум: Навч. посіб. – Суми: Університетська книга, 2009. – 540 с.
16. Купчик М.П., Гандзюк М.П. та ін. Основи охорони праці. — К.: Основа, 2000. — 410 с.
17. Жидецький В.Ц., Джигірей В.С., Мельников О.В. Основи охорони праці. – Вид. 2-е, стереотипне. – Львів: Афіша, 2000. – 347с.
18. Жидецький В.Ц. Основи охорони праці. Підручник — Львів: УАД, 2006 – 336 с.

19. Ярошенко І.Ф. Безпека життєдіяльності в інженерних рішеннях: Навчальний посібник – Суми. Видавництво „Довкілля”, 2003, 390с.
20. Гандзюк М.П., Желібо Є.П., Халімовський М.О. Основи охорони праці. – К.: Каравела, 2004. – 408 с.

Норми і критерії оцінювання відповідей на державному кваліфікаційному іспиті

Єдиний державний кваліфікаційний іспит складається з білетів, в кожному по 4 завдання з 6-х фахових дисциплін. Виконання усіх екзаменаційних завдань з державного кваліфікаційного іспиту є обов'язковим. Незадовільна оцінка з одного з екзаменаційних завдань є підставою для виставлення незадовільної оцінки за іспит в цілому. Окремо оцінюється кожне завдання.

Загальна кількість балів за іспит складається як сума балів за відповіді на питання білету.

Оцінювання результатів складання кваліфікаційного державного іспиту здійснюється у порядку, передбаченому прийнятою в університеті системою оцінювання знань:

За національною (4-бальною) шкалою:

Відмінно;

Добре;

Задовільно;

Незадовільно.

За 100-бальною шкалою:

90-100 балів – відмінно – відмінне виконання з незначними помилками;

85-89 бали – добре – вище середніх стандартів, але з деякими помилками;

75-84 бали - добре – в цілому змістовна робота зі значними помилками;

65-74 бали – задовільно – чітко., але зі значними недоліками;

60-64 бали – задовільно – виконання відповідає мінімальним критеріям;

Менше 60 балів – незадовільно.

Рекомендована література

1. Закон України “Про підприємництво”. Відомості Верховної Ради України із змінами та доповненнями, внесеними законами України від 21.12.1999 р. №1328–XIV.
2. Закон України “Про підприємства в Україні”. Відомості Верховної Ради України від 27 березня 1991 р., № 24.
3. Закон України «Про захист прав споживачів». Постанова Верховної Ради України від 15.12.1993 р.
4. ДСТУ ISO 9000-2001 «Системи управління якістю. Основні положення та словник».
5. ДСТУ ISO 9001-2001 «Системи управління якістю. Вимоги».
6. ДСТУ ISO 9004-2001 «Системи управління якістю. Настанови щодо поліпшення діяльності».
7. ДСТУ 3410-96 Система сертифікації УкрСЕПРО. Основні положення.
8. ДСТУ 3413-96 Система сертифікації УкрСЕПРО. Порядок проведення сертифікації продукції.
9. ДСТУ 3414-96 Система сертифікації УкрСЕПРО. Атестація виробництва. Порядок здійснення.
10. ДСТУ 3415-96 Система сертифікації УкрСЕПРО. Реєстр системи.
11. ДСТУ 3416-96 Система сертифікації УкрСЕПРО. Порядок реєстрації
12. об’єктів добровільної сертифікації.
13. ДСТУ 3279-95 «Стандартизація послуг. Основні положення».
14. Декрет Кабінету Міністрів України «Про стандартизацію і сертифікацію».
15. Закон України “Про охорону праці”. Постанова Верховної Ради України від 01.01.2004 р.
16. Закон України «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини».
17. Закон України «Про охорону навколишнього природного середовища».
18. Декрет Кабінету Міністрів України «Про стандартизацію і сертифікацію».
19. Кодекс України «Про адміністративні порушення».
20. Постанова КМ України від 09.11.96 №1371 «Про удосконалення контролю якості та безпеки харчових продуктів».
21. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (Наказ № 219 від 24. 07. 2002 р. Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України).
22. Черевко О.І., Малюк Л.П., Дейниченко Г.В. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. – Харків: ПКФ“Фавор ЛТД”, 2003. – 440 с.
23. Технологія продуктів харчування функціонального призначення : монографія / М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко та ін. ; за ред. М.І. Пересічного -К. : Київ. нац. торг -екон. ун-т, 2008.-718 с.
24. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів (технологічних карт) із використанням біологічно активних добавок / [Пересічний М.І., Кравченко М.Ф., Корзун В.Н. та ін.] ; під кер. М.І. Пересічного. - К.: Книга, 2004. –428 с.

25. Харчування людини і сучасне довкілля: теорія і практика / Пересічний М.І., Кравченко М.Ф., Корзун В.Н., Григоренко О.М. - К.: КНТЕУ. 2002. -526 с.
26. Пища и пищевые добавки. Роль БАД в профилактике заболеваний / пер. с англ. под ред. Дж. Ренсли, Дж. Донелли, Н. Рида. - М.: Мир, 2004. -312 с.
27. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства :підручник за ред. Н.О. П'ятницької. - К. : КНТЕУ, 2005. - 632 с.
28. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих / С. и Л. Зигель, Х. И Р. Ленгер, Г. Штиклер, В. Гутмайер. - М. : Центрополиграф, 2007. - 287 с.
30. Системные исследования технологий переработки продуктов питания / [О. Н. Сафонова, Ф. В. Перцевой, А. Л. Фощан и др.] ; под ред. О. Н. Сафоновой. – Х. : ХГАТОП и ХГТУСХ, 2000. – 200 с.
31. Пилипчук М.І. Основи наукових досліджень: підручник / М.І. Пилипчук, А.С. Григор'єв, В.В. Шостак. - К. : Видавничий Дім «Слово», 2003. - 270 с.
32. Ростовський В. С. Основи наукових досліджень і технічної творчості: підруч. [для студ. вищ. навч. закл.] / В. С. Ростовський, Н. В. Діб рівська; — К.: Центр учбової літератури, 2009. — 96 с.
33. Білуха М.Г. Основи наукових досліджень: Підручник для студ. екон. спец. вузів / М.Г. Білуха. – К.: Вища школа., 1997. – 271 с.
34. Крушельницька О.В. Методологія та організація наукових досліджень: Навч. посібник / О.В. Крушельницька. - К.: Кондор, 2003. - 192 с.
35. Єріна А.М. Методологія наукових досліджень: Навчальний посібник. – К. – 2004. – 212 с.
36. Закон України "Про наукову та науково-технічну діяльність" № 1977-ХІІ від 13 грудня 1991 року із змінами та доповненнями.
37. Закон України "Про вищу освіту" №2984-ІІІ від 17 січня 2002 року із змінами та доповненнями.
38. Андрижневский А.А. Энергосбережение и энергетический менеджмент: Учебн. пособие / А.А.Андрижневский, В.И.Володин. – 2-е изд., испр. – Мн.: Выш. шк., 2005. – 294 с.
39. Міжнародний протокол виконання вимірювань і верифікації / Переклад з англійської. – К.: Агенство з раціонального використання енергії та екології, 1999. – 188 с.
40. Березовский Н.И. Технология энергосбережения: Учеб. пособие / Н.И.Березовский, С.Н.Костюкевич. – Минск: БИП-С Плюс, 2007. – 152 с.
41. Маляренко В.А., Немировский И.А. Энергосбережение и энергетический аудит. Учебное пособие / Под ред. проф. Маляренко В.А. – Харьков: ХНАГХ, 2008. – 253 с.
42. ДСТУ 4081-2002. Енергозбереження. Енергетичне маркування електрообладнання побутового призначення. Загальні технічні вимоги. Чинний від 01.05.02. – К.: Держстандарт України.
43. ДСТУ 2339-94. Енергозбереження. Основні положення. – Чинний від 01.01.95. – К.: Держстандарт України.
44. ДСТУ 2420-94. Енергоощадність. Терміни та визначення. – Чинний від 01.01.95. – К.: Держстандарт України.

45. ДСТУ 2155-93. Энергозбереження. Методи визначення економічної ефективності заходів по енергозбереженню. – Чинний від 01.01.95. – К.: Держстандарт України.
46. ДСТУ 2804-94. Енергобаланс промислового підприємства. Загальні положення. Терміни та визначення. – Чинний від 01.01.96. - К.: Держстандарт України.
47. ДСТУ 4110-2002. Енергоощадність. Методика аналізу та розрахування питомих витрат енергоресурсів. – Чинний від 01.07.03. – К.: Держстандарт України.
48. ДСТУ 4714:2007. Паливно-енергетичні баланси промислових підприємств. Методика побудови та аналізу. – Чинний від 01.07.07. - К.: Держстандарт України.
49. ДСТУ 4715:2007. Енергозбереження. Системи енергетичного менеджменту промислових підприємств. Склад і зміст робіт на стадіях розроблення та запровадження. – Чинний від 01.07.07. - К.: Держстандарт України.
50. ДСТУ 4472:2005. Енергозбереження. Системи енергетичного менеджменту. Загальні вимоги. – Чинний від 01.07.06. - К.: Держстандарт України.
51. Аттетков А.В., Галкин С.В., Зарубин В.С. Методы оптимизации: Учеб. для вузов/ Под ред. В.С. Зарубина, А.П. Крищенко. – М.: Изд-во МГТУ им. Н.Э.Баумана, 2003. – 440 с.
52. Пантелеев, А. В. Методы оптимизации в примерах и задачах: Учеб. пособие / А. В. Пантелеев, Т. А. Летова. – 2-е изд., исправл. – М.: Высш. шк., 2005. – 544 с.: ил.
53. Гартман, Т.Н. Основы компьютерного моделирования химико-технологических процессов : Учеб. пособие для вузов / Т.Н. Гартман, Д.В. Клушин. – М.: ИКЦ «Академкнига», 2006. – 416 с.
54. Злобин П.А. Оптимизация технологических процессов хлебопекарного производства. – М: Агропромиздат, 1988 – 199 с.
55. Кафаров В.В., Глебов М.Б. Математическое моделирование основных процессов химических производств . – М: Высшая школа, 1991 – 400 с.
56. Ладанюк А.П., Перепетченко В.Г. Оперативное управление технологическими процессами пищевой промышленности. – К: Урожай, 1987. – 156с.
57. Ратушный А.С., Топольник В.Г. Оценка качества кулинарной продукции (вопросы практической квалиметрии) – М: Русская кулинария, 1991 – 182с.
58. Марков Е.Г. Mathcad: Учебный курс(+CD). – СПб.: Питер, 2009. – 384 с.: ил.
59. Плис А.И., Сливина Н.А. Mathcad 2000. Лабораторный практикум по высшей математике. - М.: Высш. шк., 2000. - 716 с.: ил.
60. Кирьянов Д.В. Самоучитель MathCad 2001. – СПб.: БХВ – Петербург, 2002. – 544с.
61. В.П. Боровиков, И.П. Боровиков. STATISTICA® - Статистический анализ и обработка данных в среде Windows® - М.: Информационно – издательский дом "Филинь", 1998.- 608 с.
62. Боровиков В.П., Ивченко Г.И. Прогнозирование в системе STATISTICA® в среде Windows. Основы теории и интенсивная практика на компьютере: Учеб. пособие. - М.: Финансы и статистика, 1999. - 384 с.

63. Яровенко В.Л., Ровинский Л.А. Моделирование и оптимизация микробиологических процессов спиртового производства. – М: Пищевая промышленность, 1978 – 247 с.

64. Бояринов А.И., Кафаров В.В. Методы оптимизации в химической технологии /под ред. Кафарова В.В./ - М: Химия, 1969 – 564 с.

65. Ивашкин Ю. А., Протопопов И. И. Моделирование производственных процессов мясной и молочной промышленности /под ред. Ивашкина Ю.А./ - М: ВО Агропромиздат, 1987 – 232 с.

66. В. А. Домарецький, П. Л. Шиян, М. М. Калакура, Л. Ф. Романенко Л.М. Хомічак та ін. «Загальні технології харчових виробництв» Київ, Університет «Україна», 2010, -814 с..

67. Доценко В.Ф. Устаткування закладів ресторанного господарства / Доценко В.Ф., Губеня В.О., - Київ: Кондор –Видавництво, 2016. -636 с.

68. В.Ф.Петько, О.І. Гапонюк, Є. В. Петько, А. В. Ульяницький «Технологічне устаткування хлібопекарського, макаронного і кондитерського виробництва» Київ, 2007, - 432 с.

69. Єресько Г.О. Технологічне обладнання молочних виробництв / Єресько Г.О., Шинкарик М.М., Ворощук В.Я.; Київ, фірма «ІНОКС» 2007, -338 с.

70. О. В. Гвоздев, Ф. Ю. Ялпачик, Ю. Л. Рогач, Д. М. Кюрчева «Технологічне обладнання для переробки продукції тваринництва» Суми, «ДОВКІЛЛЯ» 2004, - 420 с.

71. О. В. Дацишин, О. В. Гвоздев, Ф. Ю. Ялпачик, Ю. П. Рогач «Механізація переробки і зберігання плодово-овочевої продукції» Київ, «МЕТА» 2003, -288 с.

72. 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.

73. Г. І. Подпрятков, Л. Ф. Скалецька А. М. Сеньков, В. С. Хилевич «Зберігання і переробка продукції рослинництва» Київ, «МЕТА» 2002, -496 с.