

**ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО
КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ**



**ПРОГРАМА
ВСТУПНОГО ІСПИТУ
до аспірантури
для здобуття наукового ступеня доктора філософії
за спеціальністю
241 «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»**

«ЗАТВЕРДЖЕНО»
на засіданні кафедри
готельно-ресторанного бізнесу
протокол № 14 від 28.06.2024
Завідувач кафедри,
професор _____ М.З. Паска

ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Ця програма розроблена для проведення вступного іспиту зі спеціальності при вступі на навчання до аспірантури для здобуття наукового ступеня доктора філософії за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для вступників на основі освітнього ступеня магістра (освітньо-кваліфікаційного рівня спеціаліста).

Мета вступного іспиту зі спеціальності полягає у перевірці набутих вступником компетентностей і програмних результатів навчання, що визначені стандартом вищої освіти України другого (магістерського) рівня вищої освіти з відповідної спеціальності.

Рівень знань вступника та їх відповідність вимогам до навчання в аспірантурі для здобуття наукового ступеня доктора філософії зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» визначається згідно критеріїв оцінювання <https://www.ldufk.edu.ua/index.php/vstupniku.html>

Порядок організації та проведення прийому на навчання до аспірантури за ступенем доктора філософії до ЛДУФК імені Івана Боберського регламентуються Правилами прийому до аспірантури для здобуття ступеня доктора філософії Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського у 2022 році, що розроблені приймальною комісією університету і складені відповідно до вимог чинного законодавства України, зокрема, Закону України «Про вищу освіту» (№1556-VII від 01.07.2014 р.), постанови Кабінету України «Про затвердження Порядку підготовки здобувачів вищої освіти ступеня доктора філософії та доктора наук у вищих навчальних закладах (наукових установах)» (№261 від 23.03.2016 р.) та Порядку прийому на навчання до закладів вищої освіти в 2022 році, затвердженому наказом Міністерства освіти і науки України від 27 квітня 2022 року № 392 і зареєстрованому в Міністерстві юстиції України 03 травня 2022 року за № 487/37823 (зі змінами і доповненнями, внесеними наказом Міністерства освіти і науки України від 02 травня 2022 року № 400).

ЗМІСТ ПРОГРАМНОГО МАТЕРІАЛУ

Вступний іспит зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» базується на вивченні таких дисциплін: «Інновації індустрії гостинності», «Сучасні ресторанны тренди», «Управління безпечністю харчових продуктів, стандартизація та сертифікація».

ІННОВАЦІЇ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ

ЗМІСТ ПРОГРАМНОГО МАТЕРІАЛУ

Ресторанне господарство в індустрії гостинності. Характеристика та класифікація закладів ресторанного господарства в сфері гостинності. Форми організації харчування в засобах розміщення. Види обслуговування споживачів готельних послуг. Організація виробництва кулінарної продукції в закладах ресторанного господарства. Організація заготівельних цехів в закладах ресторанного господарства. Організація роботи овочевих цехів на підприємствах ресторанного господарства. Організація технологічного процесу обробки м'яса в м'ясних цехах. Організація технологічного процесу обробки риби в рибних цехах. Організація роботи м'ясо-рибного цеху в закладах ресторанного господарства. Організація доготівельного цеху (цеху доробки напівфабрикатів). Організація цеху обробки зелені.

Основи сервісного процесу в закладах ресторанного господарства. Характеристика послуг, методів та форм обслуговування споживачів на підприємствах харчування. Характеристика послуг харчування в закладах ресторанного господарства. Особливості послуг з організації дозвілля, інформаційно-консультативних та додаткових. Особливості та характеристика основних етапів підготовки до обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів. Клінінгові технології підготовки приміщень до обслуговування споживачів, їх санітарно-гігієнічна спрямованість.

Попереднє та виконавче сервірування столів у різних типах закладів ресторанного господарства. Призначення та види сервірування. Особливості сервірування столів у різних закладах ресторанного господарства.

Правила та черговість сервірування столу предметами. Відмінні особливості попереднього сервірування столу до сніданку, обіду та вечері. Вимоги до бенкетного сервірування.

Організація та моделювання технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарств. Технологічний процес обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Послідовність технологічного процесу обслуговування в закладах харчування. Способи подавання страв та закусок в закладах ресторанного господарства. Послідовність і загальні правила подавання страв і напоїв у закладах ресторанного господарства.

Організація обслуговування бенкетів. Класифікація бенкетів та прийомів згідно з різними ознаками. Структура підготовчої роботи з організації обслуговування бенкетів, розробка плану проведення бенкету.

Організація обслуговування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобів розміщення

Організація харчування та обслуговування споживачів готельних послуг в засобах розміщення. Особливості надання послуг харчування в готельних підприємствах. Характеристика основних видів обслуговування в закладах ресторанного господарства засобів розміщення. Організація обслуговування споживачів готельних послуг в номерах готельних підприємств.

Особливості організації харчування та обслуговування в готельних підприємствах для відпочинку. Вимоги до харчування та обслуговування в курортних готельних підприємствах.

Особливості організації харчування споживачів у закладах лікувально-оздоровчого призначення. Особливості організації харчування споживачів в туристичних готельних підприємствах.

Організація обслуговування іноземних туристів у закладах ресторанного господарства. Організація харчування іноземних туристів. Організація

обслуговування іноземних туристів. Комплексне обслуговування іноземних туристів.

ЛІТЕРАТУРА

1. Будинки і споруди. Готелі : ДБН В.2.2-20:2008. [Чинний від 2009-04-01]. К.: Мінрегіонбуд України, 2009. 53 с. (Державні будівельні норми України).
2. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства) : ДБН В.2.2-25:2009. [Чинний від 2010-09-01]. К. : Мінрегіонбуд України, 2010. 83 с. (Державні будівельні норми України).
3. Громадське харчування. Терміни та визначення : ДСТУ 3862-99. – [Чинний від 1999-10-01]. К. : Держспоживстандарт України, 1999. 25 с. (Національні стандарти України).
4. Заклади ресторанного господарства. Класифікація: ДСТУ 4281-2004. [Чинний від 2004-07-01]. К. : Держспоживстандарт України, 2004. 16 с. (Національні стандарти України).
5. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги : ДСТУ 4268:2003. [Чинний від 2004-07-01]. К. : Держспоживстандарт України, 2003. 8 с. (Національні стандарти України).
6. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення : ДСТУ 4527:2006. [Чинний від 2006-10-01]. К. : Держспоживстандарт України, 2006. 10 с. (Національні стандарти України).
7. Послуги туристичні. Класифікація готелів : ДСТУ 4269:2003. – [Чинний від 2004-07-01]. К. : Держспоживстандарт України, 2003. 13 с. (Національні стандарти України).
8. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства :навчальний посібник/ О. С. Павлюченко, А. В. Гавриш, Л. О. Шаран. Київ: НУХТ, 2017. 227с.
9. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. К.: ЦУЛ, 2009. 342 с.
10. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів : навч.посіб. / Л.О.Радченко, О.В.Новікова, Л.Д.Льовшина та ін. Х.: Світ книг, 2012. 288 с.
11. Доценко, В.Ф. Устаткування закладів ресторанного господарства: підручник / В.Ф. Доценко, В.О.Губеня. Київ: Кондор-Видавництво, 2016. 635 с.
12. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: [для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н.О. 2-ге вид. перероб. та допов. К.: центр учбової літератури, 2011. 584 с.
13. Організація ресторанного господарства [Електронний ресурс] : методичні рекомендації до вивчення дисципліни та виконання контрольної роботи для студентів освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / уклад. О.С. Павлюченко, О.В.Коваль – К. : НУХТ, 2016. 60 с.
14. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. / О.В.Новікова, Л.О.Радченко, К.П. Вініченко та ін. Х.: Світ книг, 2014. 411 с.
15. Репозитарій Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського

<https://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/38>

ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ ДЛЯ ПІДГОТОВКИ ДО ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ

З ДИСЦИПЛІНИ «ІННОВАЦІЇ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ»

1. Наведіть характеристику ресторану як типу закладів ресторанного господарства готельного підприємства. Класифікація ресторанів та їх різновиди в засобах розміщення?

2. Охарактеризуйте форми організації харчування та тарифні плани в засобах розміщення. Умови харчування споживачів готельних послуг на підприємствах гостинності?

3. Наведіть класифікацію та охарактеризуйте меню закладів ресторанного господарства засобів розміщення. Охарактеризуйте основні принципи складання меню, карти напоїв, карти барів для закладів ресторанного господарства засобів розміщення.

4. Надайте характеристику та класифікацію сніданків в закладах ресторанного господарства готельних підприємств. Охарактеризуйте принципи складання меню сніданків в залежності від виду обслуговування.

5. Охарактеризуйте виробничу структуру закладів ресторанного господарства. Охарактеризуйте цехову структуру виробництва в закладах ресторанного господарства. Наведіть основні вимоги до організації виробничих приміщень на підприємствах харчування.

6. Охарактеризуйте організацію холодного та гарячого цеху в закладах ресторанного господарства. Охарактеризуйте графіки виходу виробничих працівників на роботу в закладах ресторанного господарства.

7. Охарактеризуйте приміщення для обслуговування в закладах ресторанного господарства. Охарактеризуйте клінінгову підготовку приміщень до обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства.

8. Охарактеризуйте основні етапи технологічного процесу обслуговування споживачів закладах ресторанного господарства. Охарактеризуйте способи подавання страв та закусок в закладах ресторанного господарства.

9. Охарактеризуйте техніку подавання білих, червоних та ігристих вин. Охарактеризуйте особливості обслуговування споживачів готельних послуг при

організації континентального та розширеного континентального сніданку в закладах ресторанного господарства засобів розміщення.

10. Охарактеризуйте процес обслуговування споживачів *a la carte*, *a la part*, *табльдот*, шведський стіл, буфетне обслуговування.

11. Охарактеризуйте процес обслуговування споживачів в номерах готелю (*room-service*) та особливості роботи міні-барів в номерах готелів.

12. Наведіть особливості організації та проведення бенкету за столом з повним та частковим обслуговуванням офіціантами. Наведіть особливості організації та проведення бенкет-фуршету.

13. Визначте класифікаційні ознаки сучасних форматів закладів ресторанного господарства. Дайте визначення поняття «кейтеринг-бар» і охарактеризуйте його сутність. Яким чином відбувається підбір персоналу, створення базової пропозиції кейтеринг-бару для конкретного заходу?

14. Наведіть наукове обґрунтування засад роботи сомельє. Які правила дегустації, споживання алкогольних напоїв, порядок, способи та техніку подавання Ви знаєте? Охарактеризуйте рецептури кавових сумішей. Наведіть правила приготування і подавання гарячого шоколаду.

15. Крафтові технології м'ясних продуктів в умовах закладів ресторанного господарства. Крафтові технології виробництва хлібобулочних, кондитерських та кулінарних виробів. Особливості розробки функціональних харчових продуктів з нової сировини для підприємств ресторанного господарства.

СУЧАСНІ РЕСТОРАННІ ТРЕНДИ

ЗМІСТ ПРОГРАМНОГО МАТЕРІАЛУ

Оздоровчі продукти – світовий тренд та основний об’єкт перспективних технологій: теорія і практика. Нові виклики перед харчовою промисловістю України та сферою здорового харчування. Перспективні технології в реалізації концепції здорового харчування. Перспективні технології модифікації традиційних харчових продуктів на оздоровчі. Нанотехнології: стан і перспективи розвитку, користь і ризики у технологіях оздоровчих продуктів. Особливості перероблення соковитої плодоовочевої сировини як живих біологічних об’єктів. Характеристика сільськогосподарської та лікарської пряно-ароматичної сировини для отримання оздоровчих продуктів, роль основних біокомпонентів сировини у життєзабезпеченні організму людини.

Фізико-хімічні основи низькотемпературного консервування сільськогосподарської сировини. Загальні поняття про використання холодкових технологій у харчовій промисловості. Методи швидкого та шокового заморожування. Механізми та динаміка процесів кристалоутворення при заморожуванні рослинної сировини. Роль вільної і зв’язаної води у функціонуванні біологічних об’єктів. Вплив зв’язаної води на здатність біокомпонентів рослин до холодкових адаптацій. Механізм кристалізації води при заморожуванні вуглеводовмісної сировини. Кріоушкодження клітин біологічних об’єктів та засоби кріопротекції. Загальна характеристика та підбір ефективних кріопротекторів. Вплив кріопротекторів на водоутримуючу здатність рослинних об’єктів при дефростації. Технологічна схема отримання заморожених плодоовочевих напівфабрикатів.

Особливості сублімаційного сушіння сільськогосподарської сировини і напівфабрикатів. Сьогодення і перспективи впровадження сублімаційних технологій у харчову промисловість. Фізико-хімічні основи інтенсифікації сублімаційного зневоднення рослинної сировини. Раціональний технологічний режим сублімаційного зневоднення вуглеводовмісних матеріалів. Математична модель процесу досушування рослинних матеріалів після сублімації.

Промислова апробація сублимаційної технології перероблення плодоовочевої сировини. Узагальнена схема технологічних процесів безвідходного низькотемпературного перероблення сировини.

Становлення інноваційних технологій у харчовій промисловості України. Загальні поняття про інновації. Основні положення теорії Й. Шумпетера та їх адаптація до інноваційних харчових технологій. Алгоритм організації інноваційного харчового підприємства. Характеристика ресурсних складових інноваційного харчового підприємства. Об'єктивні передумови розвитку інноваційної харчової промисловості в Україні. Роль науки у розвитку інноваційних технологій. Механізм прогнозування та створення інноваційного продукту з використанням принципів харчової комбінаторики.

Дієтичні добавки: сучасні підходи до створення та місце у системі здорового харчування. Роль малодосліджених природних біологічно активних речовин у функціонуванні організму людини (біофлавоноїди, коферменти, карнітини тощо). Особливості формування складу дієтичних добавок із точки зору їхньої ефективності та безпеки. Імовірність взаємодії між компонентами дієтичних добавок (синергізм та антагонізм). Наукове обґрунтування використання лікарських рослин та пряно-ароматичної сировини у виробництві дієтичних добавок.

Основні поняття про мікрокапсулювання як сучасний спосіб підвищення біодоступності інгредієнтів харчових продуктів. Основні цілі мікрокапсулювання. Явище коацервації як ефективного методу отримання мікрокапсул з лікарськими препаратами або харчовими біодобавками. Принципова технологічна схема отримання мікрокапсул із сублимованого та дезінтегрованого зерна амаранту. Найбільш розповсюджені формоутворюючі матеріали, придатні для виробництва капсул з біодобавками. Переваги мікрокапсулювання харчових біодобавок з точки зору підвищення біодоступності та засвоюваності їх компонентів.

ЛІТЕРАТУРА

1. Сімахіна Г.О., Кочубей-Литвиненко О.В., Науменко Н.В., Камінська С.В. Кріоушкодження та кріозахист у холодкових технологіях: монографія. Київ: Сталь, 2022. 312 с.
2. Сімахіна Г.О., Науменко Н.В. Технологія оздоровчих харчових продуктів: підручник. Київ: НУХТ, 2015. 404 с.
3. Сімахіна Г.О., Стеценко Н.О., Науменко Н.В. Біологічно активні речовини в харчових технологіях: підручник. Київ: НУХТ, 2015. 455 с.
4. Неміріч О. В., Гавриш А. В., Усатюк О. М. Інноваційні технології продукції ресторанного господарства [Електронний ресурс] : курс лекцій для студ. спец. 8.05170112 «Технології харчування» денної форми навчання. Київ : НУХТ, 2015. 94 с.
5. П'ятницька Г. Т., П'ятницька Н. О. Інноваційні ресторани технології : основи теорії : навч. посіб. Київ : Кондор-Вид-во, 2013. 250 с.
6. Оздоровче харчування : навч. посіб. / П. О. Карпенко, Н. В. Притульська, М. Ф. Кравченко та ін. ; за ред. П. О. Карпенка. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2019. 628 с.
7. Технологія продуктів харчування функціонального призначення / Пересічний М.І., Кравченко М.Ф., Федорова Д.В. та ін. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2008. 718 с.
8. Каприльянц Л. В., К. Г. Іоргачова Функціональні продукти : навч. посіб. Одеса : Друк, 2003. 312 с.
9. Інноваційні технології дієтичних та оздоровчих хлібобулочних виробів / В. І. Дробот та ін. Київ : Кондор, 2016. 242 с.
10. Зубар Н.М. Основи фізіології та гігієни харчування: Підручник. – К.: КНТЕУ, 2006. – 341 с. 14.Зубар Н.М., Руль Ю.В., Булгакова М.К. Фізіологія харчування: Практикум: Навч. посібник.– К.:КНТЕУ, 2001. – 258 с.
12. Ванханен В.В. Нутріціологія : Підручник / В.В. Ванханен, В.Д. Ванханен, В.І. Ципріян [Електронний ресурс]. - Донецьк: Донеччина, 2001. - 474 с.
13. Волошин О.І., Сплавський О.І. Основи оздоровчого харчування. – Чернівці: БДМУ, Видавничий дім «Букрек», 2007. – 536 с.
14. Пішак В.П., Радько М.М., Бабюк А.В. та ін. Вплив харчування на здоров'я людини: Підручник / За ред. Радька М.М. – Чернівці: Книги ХХІ, 2006. – 500 с.
15. Репозитарій Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського <https://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/38>

ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ ДЛЯ ПІДГОТОВКИ ДО ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ

З ДИСЦИПЛІНИ «СУЧАСНІ РЕСТОРАННІ ТРЕНДИ»

1. Взаємозв'язок структури харчування та стану здоров'я людини. Оздоровче харчування – реалізація основних положень сучасної нутриціології. Що являє собою ресторанне підприємство формату «Free Flow»?
2. Тренд здорового харчування на світовому ринку. Його динаміка та диверсифікація. Критерії віднесення харчових продуктів до категорії оздоровчих.
3. Сучасні ресторанні формати «Fast casual», «Fine dining», «Quick'n'casual», «Free flow» у ресторанному бізнесі.
4. Характеристика сільськогосподарської та лікарської пряно-ароматичної сировини для отримання оздоровчих продуктів. Роль основних біокомпонентів сировини у життєзабезпеченні організму людини.
5. Використання холодових технологій у харчовій промисловості. Методи швидкого та шокового заморожування.
6. Особливості технологій отримання сублімованих продуктів, напівфабрикатів, дієтичних добавок: сучасний стан та перспективи розвитку в Україні.
7. Становлення інноваційних технологій у харчовій промисловості України. Переваги інноваційного шляху розвитку харчової промисловості. Економічні та соціальні передумови розвитку інновацій в Україні.
8. Основні положення теорії інновацій Йозефа Шумпетера та їх адаптація до технологій оздоровчих продуктів. Охарактеризуйте нову філософію меню закладів ресторанного господарства сучасних форматів.
9. Алгоритм організації інноваційного харчового підприємства. Характеристика ресурсних складових інноваційного харчового підприємства.
10. Роль науки у розвитку інноваційних технологій. Реалізація результатів пріоритетних наукових напрямів інноваційної діяльності у харчовій промисловості. Наведіть приклади представлення страв і концепції закладу, ґрунтуючись на вивченні закордонному досвіді організації ресторанного господарства.
11. Місце дієтичних добавок у системі здорового харчування. Джерела отримання та сфери використання дієтичних добавок з профілактичною та

лікувальною метою. Визначте особливості альтернативних видів харчування (вегетаріанського, редукованого, роздільного, макробіотичного, харчування за групами крові та ін.). \

12. Інновації у виробництві дієтичних добавок. Методи мікрокапсулювання та основні цілі цього процесу. Найбільш розповсюджені формоутворюючі матеріали, придатні для виробництва капсул із дієтичними добавками в різному агрегатному стані.

13. Сучасні досягнення нанотехнологій у вітчизняній та зарубіжній харчовій промисловості. Поняття про «наноїжу». Ризики, пов'язані з використанням наноматеріалів та нанопродуктів.

14. Охарактеризуйте організацію раціонального харчування для дітей раннього віку, дошкільного, шкільного віку. Наведіть основні принципи складання меню для харчування дітей різного віку.

15. Інноваційні підходи до впровадження та розвитку номенклатури додаткових послуг у сфері ресторанної індустрії. Характеристика основних харчових продуктів, які використовуються у дієтичному харчуванні.

УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ, СТАНДАРТИЗАЦІЯ ТА СЕРТИФІКАЦІЯ. ЗМІСТ ПРОГРАМНОГО МАТЕРІАЛУ

Теоретико-методологічні засади управління якістю. Вимоги до якості продукції. Фактори, що впливають на формування якості. Номенклатура показників якості продукції. Міжнародний досвід управління якістю. Етапи розвитку управління якістю. Характеристика етапів розвитку управління якістю та їх удосконалення. Розвиток системного підходу в Україні. Аналіз систем управління організацією. Сучасні підходи до функціонування систем якості. Гармонізація стандартів з управління якістю з міжнародними. Системи управління якістю. Системний підхід до управління якістю продукції. Аналіз системного і процесного підходу. Моделі систем управління якістю. Методи

управління якістю. Методологічні основи управління якістю. Доцільність впровадження систем управління якістю. Вимоги до систем управління якістю та вимоги до продукції. Процесний підхід до систем управління якістю. Політика і цілі у сфері якості. Управління системами і процесами. Застосування принципів управління якістю. Керівництво, його зобов'язання. Управління ресурсами. Випуск продукції та планування випуску продукції. Вимірювання, аналізування та система постійного поліпшення системи якості. Вимоги щодо попередження виготовлення, реалізації, використання неякісних, небезпечних харчових продуктів. Управління якістю за державними стандартами ДСТУ ISO 9001-2001 та ДСТУ ISO 9004-2009. Організація розробки і впровадження систем управління якістю. Побудова системи якості у відповідності з вимогами стандартів ISO серії 9000. Етапи розробки систем управління якістю. Впровадження системи управління якістю. Промислова логіка загального управління якістю. Японська система планування необхідних матеріалів. Нові підходи до управління ресурсами в умовах TQM.

Теоретичні основи управління безпечністю харчових продуктів НАССР. Нормативно-правові основи безпеки харчової продукції. Міжнародне харчове законодавство Кодекс Аліментаріус. Основні законодавчі документи щодо харчової безпеки в Україні. Політика безпечності харчових продуктів у Європейському Союзі. Система безпеки харчових продуктів – НАССР, історія створення системи. Принципи системи НАССР та настанови Кодекс Аліментаріус щодо її застосування. Переваги впровадження системи НАССР в Україні. Етапи впровадження. Підготовчий етап розроблення плану НАССР: створення Робочої групи, здійснення опису продукції та визначення її використання за призначенням, побудова блок-схеми виробничого процесу, розроблення схематичного плану виробництва. Складання переліку, аналізування і ідентифікація та оцінювання потенційно небезпечних чинників та розроблення заходів щодо контролювання потенційно небезпечних чинників. Контрольні запобіжні заходи. Визначення критичних точок контролю. Граничні та робочі значення для кожної критичної точки контролю. Ідентифікація критичних точок контролю та встановлення граничних значень для кожної

критичної точки контролю. Проектування системи моніторингу. Кориговальні дії. Процедури коригувальних дій. Відхилення. Процедури відхилення. Протоколи відхилень і коригувальних дій. Аудит в системі НАССР. Внутрішні та зовнішні аудити. Процедури аудиту. Види документів, що використовуються в системі НАССР. Розроблення документації в системі НАССР. Протоколи системи НАССР. Управління безпечністю харчових продуктів за державним стандартом ДСТУ ISO 22000-2007.

Сертифікація системи управління якістю та безпечністю. Документація, яку використовують при сертифікації системи управління якістю та системи НАССР. Перелік документів, який надає підприємство до акредитованого органу з сертифікації. Послідовність проведення сертифікації системи якості та безпечністі. Попереднє оцінювання системи. Оцінювання системи на підприємстві. Видача атестата та проведення нагляду за сертифікованою системою якості та безпечністі.

Література.

1. Баль-Прилипко Л. В., Слободянюк Н. М., Поліщук Г. Є., Паска М. З., Бурак В. Є. – Київ : Компринт, 2017. – 573 с.
2. Bal-Prylypko, L. V., Slobodianiuk, N. M., Polishchuk, G. Y., Paska, M. Z., Burak, V. Y. 2017. Standardization, metrology, certification, and quality management: manual. Kyiv, Ukraine : Komprint Publisher, 558 p.
3. Давидова, О.Ю., Писаревський, І.М. Ладиженська, Р.С. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: Навч. посібник. – Х. : ХНАМГ, 2012. – 414 с.
4. Давидова, О. Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві [Електронний ресурс] : підручник / О. Ю. Давидова . – Харків : Іванченко І. С., 2018 . – 488 с.
5. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга. (ISO 22000:2002). ДСТУ ISO 22000:2007. - К.: Держспоживстандарт України, 2007. -(Національний стандарт України)
6. Методологія харчової науки : програма (орієнтовна) нормативної навчальної дисципліни для здобувачів ступеня вищої освіти «магістр» спеціальності 181 «Харчові технології» в аграрних вищих навчальних закладах / розроб. М. З. Паска, О. Р. Михайлицька. – Київ : Агроосвіта, 2016. – 10 с.
7. Вотченікова О. В., Лойко Д. П., Удовіченко О. П. Управління якістю : навч. посіб. Вид. 2-е переробл. Львів : «Магнолія 2006», 2021. 336 с.
8. Панченко М. О. Управління якістю: теорія та практика: навч. посіб. Київ : ЦУЛ 2019, 228 с.
9. Лозова Т. М., Сирохман І. В. Управління якістю та безпечністю продукції харчової галузі : підручник. Львів : Растр-7, 2018. 398 с.
10. Титаренко Л. Д., Павлова В. А., Малигіна В. Д. Ідентифікація та фальсифікація продовольчих товарів : навч. посіб. Київ : Центр навчальної літератури, 2006. 192 с.
11. Методи визначення фальсифікації товарів: підручник / А. А. Дубиніна та ін. Київ: «Видавничий дім «Професіонал», 2010. 272 с.
12. Димань Т.М., Мазур Т.Г. Безпека продовольчої сировини : підручник . Київ: ВЦ «Академія», 2011. 520 с.
13. Мережко Н.В., Осієвська В. В., Ясинська Н.С. Управління якістю. Київ : КНТЕУ, 2010. 216 с.
14. Момот О. І. Менеджмент якості та елементи системи якості: навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2011. 368 с.
15. Репозитарій Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського <https://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/38>

ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ ДЛЯ ПІДГОТОВКИ ДО ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ
З ДИСЦИПЛІНИ
«УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ,
СТАНДАРТИЗАЦІЯ ТА СЕРТИФІКАЦІЯ»

1. Суть управління якістю товарів як виду діяльності, що спрямований на виконання вимог до їх якості. Система номенклатури показників якості продукції. Понятійний ряд якості: характеристика, властивість, загальна якість.

2. Проблема якості продукції на сучасному етапі. Взаємозв'язок якості товарів з успіхом та ефективністю розвитку національної економіки, конкурентоспроможністю продукції, національним престижем країни.

3. Послідовність розвитку методів та підходів до управління якістю в світі: перевірка якості та випробування; контроль якості (QC); системи забезпечення якості (QA); управління якістю (QM); всезагальне управління якістю (TQM).

4. Поява елементів управління якістю товарів на основі розвитку та впровадження стандартизації. Розвиток управління якістю в країні: контроль якості, оцінка якості, системний підхід до управління якістю.

5. Базова концепція загального управління якістю.

6. Загальна характеристика стандартів ISO серії 9000, еволюція розвитку стандартів якості. Структура базових стандартів ISO серії 9000. Організація робіт з впровадження стандартів ISO серії 9000 в Україні.

7. Сутність статистичних методів контролю якості. Порядок збору інформації. Статистичний ряд і його характеристики.

8. Охарактеризуйте сім інструментів контролю якості.

9. Інструменти управління якістю та процес розгортання функції якості (QFD).

10. Сертифікація систем якості підприємства.

11. Витрати на якість та їх класифікація. Облік витрат на якість в умовах TQM.

12. Типи аудиторських перевірок та моделей оцінки рівня якості. Причини мотивації проведення оцінки якості. Характеристика типів аудиторських перевірок якості.

13. Методика комплексної оцінки якості продукції та послуг готельно-ресторанного господарства. Розробка ієрархічної структури комплексного показника якості кулінарної продукції, послуг харчування і готельних послуг.

14. Методи визначення значень показників властивостей продукції та послуг (хімічні, фізичні, фізикохімічні, мікробіологічні). Органолептичні (дегустаційні) методи визначення показників якості кулінарної продукції.

15. Соціологічні та експертні методи визначення показників якості. Розрахункові методи. Експрес-методи, арбітражні та методи визначення фальсифікації продукції ресторанного господарства.