МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«БЕРЕЗІВСЬКЕ ВИЩЕ ПРОФЕСІЙНЕ УЧИЛИЩЕ
НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ «ОДЕСЬКА ПОЛІТЕХНІКА»

ЗАТВЕРДЖУЮ

ЗАТВЕРДЖУЮ
Заступник директора
з навчально-виробничої роботи

_____ Лариса ЯНЧЕНКО
28.08.2024 року

РОБОЧА ПРОГРАМА

ВИРОБНИЧОЇ ПЕРЕДДИПЛОМНОЇ ПРАКТИКИ

Тип практики	обов'язкова
Мова навчання	українська
Освітньо-професійна програма	«Харчові технології» фахової передвищої освіти
Код та найменування спеціальності	181 Харчові технології
Шифр та найменування галузі знань	18 Виробництво та технології
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
Група	9 МХ
Семестр	IV
Всього (годин/кредитів ECTS)	135/4,5
2025-2026 н. р.	

РОЗРОБЛЮЄТЬСЯ ТА ЗАБЕЗПЕЧУЄТЬСЯ:

Цикловою комісією спеціальних технологічних дисциплін

Відокремлений структурний підрозділ

«Березівське вище професійне училище

Національного університету Одеська політехніка»

Розглянуто та схвалено на засіданні циклової комісії:

спеціальних технологічних дисциплін

Протокол від «28» 08 2024 р. № 1

Голова ЦК _____ Наталія ОСАДЧУК

ЗМІСТ

1.	Пояснювальна записка…….	4
1.1.	Мета та завдання практики ……..…	5
1.2.	Компетентності, які можуть отримати здобувачі освіти……	6
1.2.1.	Зміст компетентності та номери тем навчальної дисципліни…….	7
1.3.	Обсяг навчальної практики в кредитах ЄКТС……...	9
1.4.	Виховна мета……..…	9
2.	Зміст практики:……..	10
2.1.	Програма змістовних модулів…….	10
2.2.	Перелік завдань до самостійної роботи……...	12
3.	Критерії оцінювання результатів навчання……	14
4.	Інформаційне забезпечення……..……	14

1. Пояснювальна записка

Програма виробничої переддипломної практики складена відповідно до навчального плану з освітньо-професійної програми «Харчові технології» фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології.

Переддипломна практика є завершальним етапом практичної підготовки здобувачів освіти та проводиться з метою узагальнення, систематизації й поглиблення теоретичних знань, набутих під час навчання, а також формування та вдосконалення професійних компетентностей відповідно до обраної спеціальності.

Переддипломна практика проходить на базі підприємств, установ та організацій відповідного профілю (заклади ресторанного господарства, харчові підприємства, виробничі цехи тощо), які оснащені сучасним обладнанням і відповідають вимогам охорони праці, виробничої санітарії та техніки безпеки.

Під час проходження практики здобувачі освіти залучаються до виконання реальних виробничих завдань, ознайомлюються з організаційною структурою підприємства, системою управління, технологічними процесами, документацією, стандартами якості та безпеки харчових продуктів.

Матеріали, зібрані під час практики, використовуються для написання звіту про проходження переддипломної практики та виконання кваліфікаційної роботи.

Основними завданнями переддипломної практики є:

- закріплення та поглиблення теоретичних знань з фахових дисциплін;
- набуття практичних умінь і навичок виконання професійних обов'язків відповідно до обраної спеціальності;
- ознайомлення з організаційною структурою підприємства, функціями підрозділів та посадовими обов'язками працівників;
- вивчення технологічних процесів виробництва продукції та організації обслуговування;
- опанування сучасного обладнання, інструментів і технологій, що використовуються на підприємстві;
- дотримання вимог охорони праці, техніки безпеки, виробничої санітарії та гігієни;
- ознайомлення з системою обліку, звітності та виробничої документації;
- збір, аналіз і систематизація матеріалів для написання звіту про проходження переддипломної практики;
- формування професійної відповідальності, самостійності, дисциплінованості та культури виробничої діяльності.

Програму виробничої переддипломної практики здобувачі освіти виконують безпосередньо на базі підприємств закладах ресторанного господарства.

Загальне керівництво за організацією та виконанням програми практики здійснює заступник директора з НВР.

Безпосереднє керівництво практикою покладається на керівника технологічної практики та керівників від підприємств.

За результатами виробничої технологічної практики здобувачі освіти готують письмовий звіт про проходження переддипломної практики, який захищають перед комісією, а також проходять кваліфікаційні пробні робіти.

1.1 Мета та завдання практики

Метою переддипломної практики є формування у здобувачів освіти професійної готовності до самостійної трудової діяльності шляхом закріплення теоретичних знань, набуття практичного досвіду роботи за спеціальністю, а також *формування професійних, загальних і ключових компетентностей, необхідних для роботи в сучасних умовах виробництва.* Підготовка до написання та захисту звіту про проходження переддипломної практики.

Переддипломна практика спрямована на інтеграцію теоретичної та практичної підготовки, адаптацію здобувачів освіти до реального виробничого середовища, ознайомлення з сучасними технологіями, організацією праці, системою управління підприємством, вимогами до якості та безпечності продукції, а також на підготовку матеріалів для виконання письмового звіту про проходження переддипломної практики на підприємстві.

Завдання. У процесі проходження переддипломної практики здобувачі освіти повинні виконати такі завдання:

- закріпити, систематизувати та поглибити теоретичні знання з професійно орієнтованих дисциплін і застосувати їх у практичній діяльності;
- набути практичного досвіду виконання виробничих операцій та професійних функцій відповідно до обраної спеціальності й рівня кваліфікації;
- ознайомитися з організаційною структурою підприємства, формами управління, функціями структурних підрозділів і взаємозв’язками між ними;
- вивчити особливості організації виробничого процесу, режим роботи підприємства, систему планування, контролю та обліку;
- дослідити технологічні процеси виготовлення продукції, особливості підготовки сировини, обробки напівфабрикатів і готових виробів;
- опанувати правила експлуатації технологічного обладнання, інструментів та інвентарю, що використовуються на підприємстві;
- дотримуватися вимог охорони праці, техніки безпеки, виробничої санітарії, гігієни та протипожежної безпеки;
- ознайомитися з вимогами нормативно-технічної документації, стандартів якості та системи управління безпечністю харчових продуктів;
- набути навичок роботи з технологічною, обліковою, звітною та калькуляційною документацією;

- розвинути навички професійного спілкування, роботи в колективі, відповідальності за результати власної діяльності;
- сформувати вміння аналізувати виробничі ситуації, виявляти проблеми та пропонувати шляхи їх вирішення;
- підготувати звітну документацію за результатами проходження переддипломної практики відповідно до встановлених вимог.

У результаті проходження переддипломної практики здобувачі освіти повинні:

- продемонструвати готовність до самостійної професійної діяльності;
- уміти застосовувати теоретичні знання в умовах реального виробництва;
- дотримуватися професійних стандартів, правил безпеки та виробничої дисципліни;
- володіти практичними навичками, необхідними для виконання кваліфікаційних завдань;
- бути підготовленими до виконання та захисту звіту про проходження переддипломної практики.

вміти:

- застосовувати теоретичні знання з фахових дисциплін у процесі виконання реальних виробничих завдань;
- самостійно виконувати професійні функції відповідно до обраної спеціальності та рівня кваліфікації;
- організовувати власне робоче місце з дотриманням вимог охорони праці, виробничої санітарії та гігієни;
- працювати з технологічним обладнанням, інструментами та інвентарем, дотримуючись правил їх безпечної експлуатації;
- виконувати основні технологічні операції відповідно до технологічних карт, інструкцій та нормативної документації;
- контролювати якість сировини, напівфабрикатів і готової продукції;
- дотримуватися вимог стандартів якості та принципів системи НАССР;
- вести первинну виробничу, облікову та звітну документацію;
- аналізувати виробничі процеси, виявляти недоліки та пропонувати шляхи їх усунення.

1.2 Компетентності, які можуть отримати здобувачі освіти

У результаті проходження переддипломної практики здобувач освіти повинен відповідно до Стандарту з підготовки фахових молодших бакалаврів, затвердженого Наказом Міністерства освіти і науки України № 1244 від 17.11.2021 р. за спеціальністю 181 Харчові технології

знати та вміти:

Інтегральна компетентність (ІК)

Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій повинен вміти самостійно вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організовувати та вести технологічні процеси харчових і суміжних виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ і практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності.

Загальні компетентності (ЗК)

ЗК1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

ЗК2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.

ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК5. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

ЗК6. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології

ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

1.2.1. Позначення відповідної компетентності в ОПП, зміст компетентності та номери тем навчальної дисципліни, що розкриває зміст відповідної компетентності, наведено у таблиці:

№	Позначення в ОПП	Зміст компетентності	Номер теми навчальної дисципліни, що розкриває зміст компетентності
Спеціальні навчання			
1	СК1	Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.	Т - 4-14; с. р. 5-10
2	СК2	Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції.	Т - 4,5, 6, 7, 8, 11, 12, 13; с. р. 5-10
3	СК3	Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв.	Т - 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12, 13 с. р. 5-10

4	СК4	Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції.	Т- 1-14; с. р. 1-10
5	СК5.	Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій.	Т- 2, 5, 6, 7, 8, 11; с. р. 5-10
6	СК6	Здатність заповнювати обліково-звітну документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.	Т- 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12, 13, 14, 15; с. р. 5-10
7	СК7	Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратурно- технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції.	Т - 4-14 с. р. 5-10
8	СК8	Здатність дотримуватись вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій.	Т- 2, 3, 4,5, 6, 8, 9, 11, 12, 13, 14, 15 ; с. р. 1-10
9	СК9	Здатність організовувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці.	Т 1, 2, 3, 4, 10,13, 14, 15, с. р. 1-4
10	СК 10	Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції.	Т- 8, 9, 10, 12; с. р. 9-10
11	СК11.	Здатність здійснювати сервісно-виробничий процес у закладах ресторанного господарства та громадського харчування	Т – 9, 13, 14, 15; с. р.11
12	СК12.	Здатність застосовувати інноваційні технології виробництва і обслуговування споживачів для покращення результатів власної діяльності і роботи інших.	Т – 5, 6, 7, 9, 13, 14, 15; с. р. 7, 8, 11.

Результати навчання:

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

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

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

РН4. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв та якість продукції і послуг закладів ресторанного господарства.

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

РН6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової (кулінарної) продукції.

РН7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності.

РН8. Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів).

РН9. Складати технологічні схеми виробництва харчової та кулінарної продукції.
РН10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової (кулінарної) продукції під час її виробництва.
РН11. Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію.
(підрозділів) харчових підприємств та закладів громадського харчування і координувати їх діяльність.
РН12. Організовувати роботу окремих виробничих дільниць підрозділів харчових підприємств та закладів громадського харчування і координувати їх діяльність.
РН13. Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності.
РН14. Застосовувати ресурсоощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва в ресторанному господарстві.
РН15. Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності. РН16. Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.
РН17. Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.
РН 18. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами послуг громадського харчування у професійній діяльності.

1.3. Обсяг практики в кредитах ЄКТС

Виробнича переддипломна практика викладається на ІІ курсі у IV семестрі для здобувачів освіти денної форми навчання.

Кількість кредитів ECTS – 4, тривалість практики – 3 тижнів.

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	семінари / контрольні роботи	лабораторні роботи	практичні роботи
денна форма:	135	-	-	-	90
заочна форма:	-	-	-	-	-
Самостійна робота, годин:	Денна форма – 45			Заочна форма – немає	

1.4. Виховна мета

Виховна мета переддипломної практики полягає у формуванні у здобувачів освіти професійної зрілості, самостійності, відповідальності та готовності до повноцінної трудової діяльності за обраною спеціальністю.

Переддипломна практика сприяє вихованню свідомого ставлення до професійних обов'язків, здатності приймати обґрунтовані рішення, нести відповідальність за їх наслідки, дотримуватися норм професійної етики та корпоративної культури. У процесі

практики формується повага до праці, прагнення до професійного саморозвитку й удосконалення, відповідальне ставлення до якості виконуваної роботи та результатів власної діяльності.

2. Зміст проходження практики

2.1. Програма змістовних модулів

Змістовий модуль 1:

ЗНАЙОМСТВО З СИСТЕМОЮ ОХОРОНИ ПРАЦІ НА ПІДПРИЄМСТВІ, ОБОВ'ЯЗКАМИ ПРАКТИКАНТА, РОБОЧИМИ ДІЛЯНКАМИ ОБЛАДНАННЯМ ТА СТРУКТУРИНИМИ ПІДРОЗДІЛАМИ ПІДПРИЄМСТВА

№ теми	Зміст теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	**Загальна характеристика підприємства**. Ознайомлення з підприємством, його профілем діяльності, режимом роботи та правилами внутрішнього трудового розпорядку. Система охорони праці на підприємстві. Нормативно-правові акти з охорони праці. Вступний інструктаж з охорони праці, пожежної безпеки та виробничої санітарії. Дії у разі виникнення аварійних ситуацій, пожежі або нещасного випадку.	6	-
2	**Кадрове забезпечення підприємства.** Права й обов'язки практиканта відповідно до наскрізної програми практики. Дотримання вимог охорони праці, техніки безпеки та санітарних норм. Виконання завдань практики згідно з програмою та вказівками керівників практики. Трудова дисципліна, відповідальність за порушення правил внутрішнього розпорядку та вимог безпеки праці.	6	-
3	**Виробнича структура підприємства**. Організаційна структура підприємства. Основні структурні підрозділи, їх функції та взаємодія. Система управління та підпорядкованості. Розподіл посадових обов'язків між працівниками. Роль структурних підрозділів у забезпеченні ефективної роботи підприємства.	6	-
	Всього	**18**	-

Змістовий модуль 2:

Дублювання обов'язків завідуючого підприємством

№ теми	Зміст теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
	Складання та виконання виробничої програми по цехах. Ознайомлення з порядком складання виробничої програми підприємства та її розподілом між виробничими цехами. Вивчення обсягів виробництва, асортименту страв, завдань цехів та контролю за виконанням виробничої програми. **Основи нормативно-технічної документації на підприємстві, їх значення.** Ознайомлення з видами нормативно-технічної документації, що використовується на підприємстві. Значення нормативних документів для організації виробничого процесу, забезпечення якості та безпеки продукції.	6	
	Правила користування Збірником рецептур. Вивчення структури та	6	

5	змісту Збірника рецептур. Ознайомлення з правилами добору рецептур, нормами закладки сировини, виходами страв і вимогами до технології приготування.		-
6	**Складання технологічних карток та калькуляційних.** Ознайомлення з призначенням технологічних карток та порядком їх оформлення. Вивчення основних розділів картки, вимог до опису технологічного процесу, норм закладки та виходу готової продукції. Вивчення порядку складання калькуляційних карток. Ознайомлення з розрахунком собівартості страв, визначенням ціни реалізації та оформленням відповідної документації.	6	-
7	**Основні принципи складання меню.** Ознайомлення з видами меню та принципами його складання. Вивчення асортименту страв, сезонності, попиту споживачів, збалансованості харчування та відповідності меню виробничим можливостям підприємства.	6	-
8	**Оформлення документів при прийманні продуктів.** Ознайомлення з порядком приймання товарів і сировини. Вивчення документів, що оформлюються при прийманні продуктів, контролю їх кількості, якості та відповідності супровідній документації. **Способи та терміни зберігання товарів.** Ознайомлення з умовами, способами та термінами зберігання сировини і товарів. Вивчення вимог до температурного режиму, товарного сусідства та санітарних норм зберігання.	6	-
9	**Оформлення інвентаризаційних документів.** Ознайомлення з порядком проведення інвентаризації на підприємстві. Вивчення основних інвентаризаційних документів, правил їх заповнення та значення для обліку матеріальних цінностей. **Оформлення документів на списання матеріалів.** Ознайомлення з підставами та порядком списання матеріальних цінностей. Вивчення документів на списання, правил їх оформлення та контролю використання сировини і матеріалів. **Контроль додержання належного рівня обслуговування споживачів.**	6	-
	Всього	**36**	-

Змістовний модуль 3.

Дублювання обов'язків керівника закладу

№ теми	Зміст теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
10	**Структура управління на підприємстві ресторанного господарства.** Ознайомлення зі структурою управління підприємством, основними посадовими обов'язками керівників і працівників. Вивчення системи підпорядкованості та взаємодії між структурними підрозділами. **Режим праці та відпочинку працівників у закладі ресторанного господарства.** Ознайомлення з організацією режиму праці та відпочинку працівників закладу ресторанного господарства. Вивчення графіків роботи, змінності, тривалості робочого часу та перерв відповідно до чинного трудового законодавства.	6	-
	Мета проведення інструктажів, відповідальність за інструктування. Вивчення видів інструктажів з охорони праці, їх мети та порядку проведення. Ознайомлення з відповідальністю посадових осіб за		-

	проведення інструктажів і дотримання вимог безпеки праці. **Охорона навколишнього середовища.** Ознайомлення з основними заходами з охорони навколишнього середовища на підприємстві. Вивчення правил поводження з відходами, раціонального використання ресурсів та дотримання екологічних вимог.		
11	**Складання заявки на продукти харчування відповідно до меню.** Ознайомлення з порядком складання заявок на продукти харчування. Вивчення визначення потреби в сировині відповідно до затвердженого меню та виробничої програми підприємства.	6	**-**
12	**Контроль на підприємстві за якістю виготовленої продукції та організація бракеражу.** Ознайомлення з системою контролю якості готової продукції. Вивчення порядку проведення бракеражу страв, оформлення бракеражної документації та відповідальності за якість продукції. Ознайомлення з вимогами до рівня обслуговування споживачів. Вивчення стандартів сервісу, правил спілкування з відвідувачами та контролю якості обслуговування у закладі ресторанного господарства.	6	**-**
	Всього	**18**	

Змістовий модуль 4:

СТАЖУВАННЯ НА РОБОЧИХ МІСЦЯХ КЕРІВНИКІВ ВИРОБНИЧИХ ДІЛЯНОК СЕРЕДНЬОЇ ЛАНКИ. СКЛАДАННЯ ЗАЛІКУ

№ теми	Зміст теми	Кількість годин	
		денна форма	**заочна форма**
13	Стажування на робочому місці шефа	6	-
14	Стажування на робочому місці су-шефа	6	-
15	Залік з практики.	6	-
	Всього:	**18**	-

2.2. Перелік завдань до самостійної роботи

№ с/р	Зміст теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Опрацювати нормативно-правові документи з охорони праці, пожежної безпеки та виробничої санітарії, що діють у закладах ресторанного господарства. Підготувати короткий конспект основних вимог.	3	-
2	Проаналізувати систему охорони праці на підприємстві ресторанного господарства. Описати порядок проведення вступного та первинного інструктажів, відповідальних осіб та документацію, що оформлюється.	3	-
3	Ознайомитися з режимом праці та відпочинку працівників закладу ресторанного господарства. Скласти приклад графіка роботи для одного з виробничих підрозділів.	3	-
4	Дослідити структуру управління підприємством ресторанного господарства. Скласти схему організаційної структури із зазначенням основних посад і функцій.	3	-

5	Опрацювати основи нормативно-технічної документації підприємства. Описати види документації (технологічна, калькуляційна, облікова), їх призначення та значення у виробничому процесі.	4	-
6	Ознайомитися з правилами користування Збірником рецептур. Підібрати рецептури для заданого меню та визначити норми закладки сировини.	5	-
7	Самостійно скласти технологічну та калькуляційну картку на одну страву відповідно до вимог нормативно-технічної документації.	5	-
8	Розробити приклад меню (денного або тижневого) з урахуванням принципів складання меню, асортименту страв і виробничих можливостей підприємства.	5	-
9	Описати порядок приймання продуктів на підприємстві ресторанного господарства. Навести приклади документів, що оформлюються при прийманні товарів.	5	-
10	Опрацювати умови, способи та терміни зберігання продуктів і товарів. Скласти таблицю температурних режимів і вимог товарного сусідства.	5	-
11	Застосовувати інноваційні технології виробництва під час обслуговування споживачів.	4	-
	Всього	**45**	

3.Критерії оцінювання результатів навчання

Шкала оцінювання: національна

Оцінка за національною шкалою/ National grade	Шкала ЄКТС/ECTS grade	100-marks grade		Внутрішня шкала/Internal grade of estimation
		Мінімальний бал/Minimum marks	Максимальний бал/ Maximum marks	
Диференційована шкала/Differentiated grade				
		97	100	12
		93	96	11
Відмінно/Excellent	A	90	92	10
Добре/Good	B	78	89	9
		71	77	8
Добре/Good	C	65	70	7
Задовільно/ Satisfactory	D	58	64	6
Задовільно/		54	57	5
Satisfactory	E	50	53	4
		35	49	3
Незадовільно/Fail	Fx	18	34	2
Незадовільно/Fail	F	0	17	1
Не диференційована шкала/Undifferentiated grade				
Зараховано/Passed		50	100	Зараховано
Не зараховано/Fail		0	49	Не зараховано

4. Рекомендована література

4.1. Базова

1.	Морозова Н.І., Шаповалова А.П	Опорний конспект «Бухгалтерський облік в торгівлі».	Київ: ВЦ КНТЕУ 2003 – 109 с.
	Винокурова Л.Е., Васильчук М.В., Гаман М.В.	Основи охорони праці: Підручник для проф,-тех. навч. закладів.	Київ: 2001 «Вікторія»
2.	Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В.	Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані.	Київ: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2008
3.	Архіпов В.В.	Організація ресторанного господарства.	Київ: ЦУЛ, 2007
4.	Мунін Г.Б.	Франчайзинг в готельно-ресторанному бізнесі.	Київ: Кндор, 2008
5.	Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.О.	Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент.	Київ: ЦНЛ, 2006
6.	Сало Я.М.	Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа.	Львів: Афіша, 2011
7.	Мостова Л.М.	Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства.	Київ: Кондор, 2014
8.	Олійник О.М.	Основи фізіології, санітарії та гігієни харчування.	Львів: Оріана-Нова, 1998
9.	Тарасова В.В.	Метрологія, стандартизація і сертифікація. Підручник.	Київ: ЦУЛ, 2006
10.	Черевко О.І.	Методи контролю якості харчової продукції	Київ: Кондор, 2018
11.	Самойленко А. А.	Сертифікація продовольчих товарів: Навчальний посібник.	К.: КНТЕУ, 2006
12.	Беляева А.М.	Сборник технологических карт на блюда и кулинарные изделия для завед. ресторанного хозяйства.	Київ: А.С.К., 2007
13.	Шалімінов О.В., Дяченко Т.П. та ін.	Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування їжі, всіх форм власності.	Київ: А.С.К., 2005 р.
14.	ЗдобновА.И., Цыганенко В.А., Пересичный М.И.	Сборник блюд и кулинарных изделий для ПОП.	Київ:А.С.К,. 2005

3.1. Допоміжна

1.	Морозова Н.І., Шаповалова А.П	Опорний конспект «Бухгалтерський облік в торгівлі».	Київ: ВЦ КНТЕУ 2003 – 109 с.
2.	Ткач В.В., Пластун А.М.	Технологія приготування їжі. Практикум	Київ: ЦНЛ, 2004
3.	Пятницька Г.Т., Пятницька Н.О.	Інноваційні ресторанні технології: Основи теорії. Навч. посібник	Київ: Кондор, 2013