

**Міністерство освіти і науки України
Житомирський державний університет імені Івана Франка**

Кафедра економіки, менеджменту, маркетингу
та готельно-ресторанної справи

Методичні вказівки

*для підготовки до практичних занять, підсумкового оцінювання
та самостійної роботи з освітньої компоненти*

**Стандартизація та сертифікація
продукції (робіт, послуг)**

*здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня
спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа*

ЖИТОМИР - 2023

УДК 614.4/.45:006.065(072)

*Рекомендовано до друку Вченою радою
Житомирського державного університету імені Івана Франка
(протокол № 6 від 31 березня 2023 р.)*

Рецензенти: **Світлана Бірюченко** – доцент кафедри менеджменту, бізнесу та маркетингових технологій Державного університету «Житомирська політехніка»
Віктор Томчук – доцент кафедри обліку, аналізу та аудиту Донецького національного університету імені Василя Стуса
Інна Клімова – завідувач кафедри економіки, менеджменту, маркетингу та готельно-ресторанної справи

М 54

Методичні вказівки для підготовки до практичних занять, підсумкового оцінювання та самостійної роботи з освітньої компоненти Стандартизація та сертифікація продукції (робіт, послуг) здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа / Укладач: Павлова С.І. – Житомир : ЖДУ ім. І. Франка, 2023. – 43 с.

Рекомендовано науково-методичною радою соціально-психологічного факультету, протокол № 7 від 15.03.2023 р.

Рекомендовано науково-методичною радою ЖДУ ім. І. Франка, протокол № 7 від 20.02.2023 р.

ЗМІСТ

Вступ	4
1. Мета та завдання освітньої компоненти	5
2. Структура освітньої компоненти	8
3. Інформаційний обсяг освітньої компоненти	9
4. Методичні вказівки до практичних занять	12
5. Самостійна робота здобувачів вищої освіти	24
6. Поточне та підсумкове оцінювання знань	25
7. Тестові завдання для поточного оцінювання	26
8. Перелік питань для підсумкового оцінювання	35
9. Список рекомендованої літератури	37
Додаток	42

ВСТУП

Освітня компонента «Стандартизація та сертифікація продукції (робіт, послуг)» є обов'язковою в системі підготовки здобувачів вищої освіти зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа» напряму 24 Сфера гостинності, яка забезпечує розуміння здобувачами вищої освіти рівня якості продукції (робіт, послуг), систему стандартів, які регулюють готельно-ресторанний бізнес, види та порядок сертифікації продукції (робіт, послуг) у сфері обслуговування, усвідомлення безпечної діяльності для споживачів, навколишнього середовища та інших учасників діяльності. Вивчення освітньої компоненти «Стандартизація та сертифікація продукції (робіт, послуг)» здійснюється після опанування курсів «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства» та «Операційний менеджмент» та буде основою у вивченні освітніх компонент «Товарознавство та управління закупівлями» та «Управління якістю», дозволить проводити більш глибокий аналіз діяльності закладів готельно-ресторанного господарства у різних освітньо-наукових проектах.

Дані методичні вказівки розроблені у відповідності до Положення про організацію освітнього процесу у Житомирському державному університеті імені Івана Франка (https://zu.edu.ua/offic/pol_org_os_pr.pdf), Положення про навчально-методичний комплекс освітньої компоненти в Житомирському державному університеті імені Івана Франка (<https://zu.edu.ua/offic/pro-komplek-dyscypliny.pdf>), Положення про критерії та порядок оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти Житомирського державного університету імені Івана Франка згідно з Європейською кредитною трансферно-накопичувальною системою https://zu.edu.ua/offic/ocinjuvannya_zvo.pdf, Положення про апеляцію результатів контрольних заходів у Житомирському державному університеті імені Івана Франка» https://zu.edu.ua/offic/pro_apelyacij.pdf та «Положення запобігання та протидії булінгу» <https://zu.edu.ua/offic/pol-buling.pdf>

Політика освітньої компоненти ґрунтується на засадах академічної доброчесності <https://zu.edu.ua/academic-integrity.html>.

1. Мета та завдання освітньої компоненти

Мета освітньої компоненти «Стандартизація та сертифікація продукції (робіт, послуг)» – теоретична і практична підготовка здобувачів вищої освіти з питань науково-методичних принципів стандартизації, організації робіт із стандартизації, міжнародного співробітництва України в сфері стандартизації, метрології та управління якістю послуг, формування у здобувачів теоретичних знань і практичних навичок у сфері сертифікації, що дасть можливість у майбутній роботі гарантувати обіг конкурентоспроможних, високоякісних та оригінальних товарів і послуг, забезпечити ефективну роботу підприємств на внутрішньому та зовнішньому ринках.

Основними завданнями вивчення освітньої компоненти є теоретична та практична підготовка фахівців з таких питань:

- засвоєння поряд з основними теоретичними положеннями категорій та видів нормативних документів, основних принципів структури, правил та організації робіт із стандартизації, основних нормативних документів та структури органів державної служби стандартизації, правових основ метрології в Україні,

- ознайомлення та набуття практичних навичок роботи з технічними регламентами та нормативними документами, що регламентують правила і процеси сертифікації продукції, послуг і систем якості в Україні та за кордоном,

- ознайомлення зі структурою та роботою системи оцінки відповідності в Україні та принципами організації роботи систем сертифікації інших держав, а також міжнародних організацій,

- ознайомлення здобувачів з принципами сертифікації окремих видів продукції і послуг.

Компетентності. Змістовно освітня компонента спрямована на формування здобувачами вищої освіти здатності розв'язувати складні спеціалізовані задачі у галузі професійної діяльності 24 Сфера обслуговування.

ЗК 01. 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, вести здоровий спосіб життя.

ЗК 02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського

(вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності

ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.

СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.

СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Програмні результати навчання:

ПР 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПР 07. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

ПР 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

ПР 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

ПР 23. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці знання з формування і оцінки харчового раціону при розробленні і наданні послуг для різних груп споживачів підприємств сфери гостинності.

2. Структура освітньої компоненти

Назви тем	Кількість годин					
	Денна форма					
	Всього	У тому числі				
		Лекції	Практичні/Семинарські заняття	Лабораторні заняття	Самостійна робота	Індивідуальні заняття
Модуль 1. Основні положення системи стандартизації України						
Тема 1. Сутність та значення стандартизації.	13	2	2	-	9	-
Тема 2. Міжнародна, регіональна, національна стандартизації.	13	2	4	-	7	-
Тема 3. Методологія та організація стандартизації.	14	4	2	-	8	-
Тема 4. Організація робіт із стандартизації.	14	2	4	-	8	-
Тема 5. Основні положення метрології.	14	4	4	-	6	-
Разом за модулем 1	68	14	16	-	38	-
Модуль 2. Проведення сертифікації продукції (робіт, послуг) у сфері готельного та ресторанного бізнесу						
Тема 6. Якість товарів і послуг – основа систем оцінки відповідності та сертифікації.	13	4	4	-	5	-
Тема 7. Система сертифікації в Україні.	11	2	2	-	7	-
Тема 8. Вітчизняний та зарубіжний досвід розвитку систем оцінки відповідності та сертифікації.	11	2	2	-	7	-
Тема 9. Процедури підтвердження відповідності продукції (робіт, послуг) встановленим вимогам.	12	2	2	-	8	-
Тема 10. Сертифікація продукції.	12	4	2	-	6	-
Тема 11. Сертифікація послуг	12	2	4	-	6	-
Тема 12. Сертифікація систем управління на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.	11	2	2	-	7	-
Разом за модулем 2	82	18	18	-	46	-
Усього годин	150	32	34	-	84	-

3. Інформаційний обсяг освітньої компоненти

Модуль 1. Основні положення державної системи стандартизації України

Тема 1. Сутність та народногосподарське значення стандартизації

Загальні поняття стандартизації. Основні терміни та визначення. Функції, мета, завдання стандартизації. Об'єкти та пріоритетні напрями стандартизації.

Мета, завдання та предмет стандартизації, метрології та управління якістю продукції і послуг. Загальні відомості про стандартизацію. Органи державної служби стандартизації. Органи галузевої служби стандартизації. Загальні відомості про державну систему стандартизації, її мету і основні принципи. Категорії нормативних документів зі стандартизації.

Тема 2. Міжнародна, регіональна, національна стандартизації

Міжнародна система стандартизації. Значення міжнародної стандартизації у розвитку торговельно-економічних зв'язків між країнами. Характеристика системи ISO. Стандарт ДСТУ-Н 4340:2004. Становлення державної системи стандартизації в Україні. Органи та служби стандартизації.

Міжгалузева система. Значення міжгалузевої системи комплексних систем стандартів (МКСС). Система ССКД. Галузеві стандарти, їх значення в підвищенні якості послуг у сфері обслуговування.

Міжнародна та європейська діяльність зі стандартизації та участь в ній України. Основні тенденції розвитку міжнародної стандартизації систем якості. Стандартизація в ІЕС. Міжнародні стандарти серії ISO 9000 та ISO10000, 14000 та SA 8000. Склад стандартів. Вибір та застосування стандартів серії ISO 9000 та ISO10000, 14000 та SA 8000. Економічна ефективність стандартизації.

Тема 3. Методологія та організація стандартизації

Принципи та методи стандартизації. Структурні елементи стандартизації. Класифікація нормативних документів. Інформаційне забезпечення в сфері стандартизації.

Структура державної системи стандартизації України. Діяльність Держстандарту України, як національного органу зі стандартизації. Сутність уніфікації, агрегування, спеціалізації, взаємозамінність. Методичні принципи комплексної стандартизації. Положення випереджувальної стандартизації. Органи і служби стандартизації в Україні.

Тема 4. Організація робіт із стандартизації

Порядок розробки, затвердження та реєстрації стандартів. Загальні вимоги до стандартів. Категорії стандартів: державні (ДСТУ), технічні умови (ТУУ), стандарти підприємств (СТП). Види стандартів: основоположні, на продукцію і послуги, на процеси, методи контролю (вимірювань, випробувань, аналізу). Інформаційні показники стандартів. Стандартизація в різних сферах: в сфері послуг, стандартизація в сфері екології. Загальна структура нормативних документів і стандартів, чинних в сфері послуг. Національний стандарт України ДСТУ 4268:2003. Національний стандарт України ДСТУ 4269:2003.

Тема 5. Основні положення метрології

Історичний огляд розвитку метрології. Значення метрології для розвитку народного господарства. Основні поняття, терміни та визначення. Характеристика метрологічної служби України. Функції органів метрологічної служби.

Метрологічне забезпечення в сфері готельно-ресторанних послуг. Методи вимірювань, що застосовуються в сфері обслуговування. Основні теорії вимірювань.

Модуль 2. Проведення сертифікації послуг та підприємств у сфері готельного та ресторанного бізнесу

Тема 6. Якість товарів і послуг – основа систем сертифікації

Основні поняття якості. Категорія якості в системі сертифікації. Сутність сертифікації. Основні поняття та визначення. Стандарти управління якістю продукції в системі ISO-9000.

Історія створення стандартів якості. Філософія, основні положення системи стандартів ISO-9000. Система контролю якості продукції НАССР.

Тема 7. Система сертифікації в Україні

Концепція державної політики в сфері управління якістю продукції (товарів, робіт, послуг). Адаптація міжнародних стандартів у систему сертифікації України (ISO, НАССР). Основні положення системи підтвердження відповідності. Загальні відомості про систему сертифікації. Ідентифікація продукції і послуг у сфері обслуговування.

Обов'язкова і добровільна сертифікація. Основні принципи та загальні правила системи сертифікації; сертифікат відповідності, знак відповідності і т.д. Загальні принципи організації сертифікації послуг. Сертифікація готельних послуг і послуг громадського харчування в Україні

Тема 8. Вітчизняний та зарубіжний досвід розвитку сертифікації

Становлення сертифікації на Україні. Міжнародна система сертифікації. Сучасні міжнародні організації з сертифікації. ISO - основа світової системи в

міжнародних та європейських організаціях стандартизації та сертифікації. Сертифікація в діяльності Європейської економічної комісії. Основні положення та перспективи розвитку екологічної сертифікації. Екологічна безпека, екологічний сертифікат, екосертифікація, екомаркування, система управління навколишнім середовищем, система управління промисловими відходами. Міжнародні норми і правила сертифікації. Європейські стандарти EN серії 45000.

Тема 9. Підтвердження відповідності продукції встановленим вимогам

Підтвердження відповідності у законодавчо регульованій сфері. Підтвердження відповідності у законодавчо нерегульованій сфері. Закон «Про підтвердження відповідності» Закон України «Про захист прав споживачів». Відповідальність за порушення законодавства про захист прав споживачів. ЗАКОН УКРАЇНИ «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини».

Тема 10. Сертифікація товарів

Сучасні концепції системи НАССР Сертифікація непродовольчих товарів Сертифікація продовольчих товарів. Система управління безпекою харчової продукції – система НАССР. Порядок проведення сертифікації харчової продукції. Удосконалення процедури визначення безпечності харчових продуктів

Тема 11. Сертифікація послуг

Класифікація послуг. Якість послуг. Стандартизація та сертифікація в сфері послуг. Сертифікація готельних послуг. Сертифікація послуг ресторанного господарства

Тема 12. Сертифікація системи управління якістю на підприємствах

Порядок проведення сертифікації систем якості. Продовження терміну дії сертифіката на систему якості. Визнання сертифікатів на системи якості що видані органами з сертифікації інших держав, міжнародних систем. Технічний нагляд за сертифікованими системами якості. Внесення змін до системи якості та до правил і порядку оцінки системи. Апеляції і коригувальні дії. Три моделі забезпечення якості. Практика сертифікації систем якості.

4. Методичні вказівки до практичних занять

Тема 1. Сутність та значення стандартизації

План практичного заняття

1. Загальні поняття стандартизації.
2. Роль стандартизації у забезпеченні якості продукції та послуг.
3. Історія розвитку стандартизації.
4. Предмет та завдання дисципліни.
5. Основні терміни та поняття у сфері стандартизації.
6. Значення стандартизації і метрології у забезпеченні регулювання якості в ресторанному господарстві та готельно-ресторанному бізнесі.

Питання для дискусії

1. Поняття стандартизації, її мета й основні напрямки.
2. Що означає системний підхід до управління якістю?
3. Розшифруйте аббревіатури ISO та ІЕС. Яка їх роль у стандартизації?
4. Мета та завдання курсу «Стандартизація та сертифікація товарів (робіт, послуг)»?
5. Охарактеризуйте сферу дії стандартизації.
6. Поняття фактична стандартизація. Назвіть приклади фактичної стандартизації.
7. Передумови виникнення офіційної стандартизації, період виникнення та розвиток.
8. Які складові системи технічного регулювання Ви знаєте. Дайте їм характеристику.
9. Функції стандартизації.
10. Визначте зміст категорій: стандартизація, стандарт, нормативний документ, технічні умови, керівний документ, керівний нормативний документ, технічний регламент, гармонізовані стандарти, еквівалентні стандарти, уніфіковані стандарти, класифікатор, каталог, настанова, кодекс ustalеної практики (звід правил), комплекс (система) стандартів, рівень стандартизації, консенсус.

Практичні завдання

Завдання 1. Підготувати доповідь на тему: «Значення стандартизації і метрології у готельно-ресторанному бізнесі».

Тема 2. Міжнародна, регіональна, національна стандартизації

План практичного заняття

1. Розвиток міжнародної стандартизації.
2. Розвиток національної системи стандартизації.
3. Рівні стандартизації.
4. Законодавча база України в галузі стандартизації.

5. Система нормативних документів стандартизації у галузі готельно-ресторанного господарства.

Питання для дискусії

1. Назвіть основну мету і задачі міжнародної стандартизації.
2. Метрична система SI: сутність, призначення та склад.
3. Префікси одиниць вимірювання.
4. Назвіть рівні стандартизації.

Практичні завдання

Завдання 1. Підготувати доповідь на одну з тем:

- 1) Розвиток міжнародної стандартизації;
- 2) Основні міжнародні організації у галузі стандартизації;
- 3) Вплив міжнародних і регіональних стандартів на економіку країни;
- 4) Система нормативних документів стандартизації у галузі готельно-ресторанного господарства.

Тема 3. Методологія та організація стандартизації

План практичного заняття

1. Об'єкт стандартизації.
2. Функції та принципи стандартизації.
3. Методи стандартизації.
4. Комплексна стандартизація.
5. Види стандартів та їх відмінності
6. Форми стандартизації.

Питання для дискусії

1. Дайте характеристику об'єктів стандартизації.
2. Назвіть функції стандартизації.
3. Дайте широке поняття охоронної функції стандартизації у готельно-ресторанному бізнесі.
4. Які основні принципи стандартизації?
5. Що означає метод стандартизації?
6. Опишіть сутність методу стандартизації систематизація, наведіть приклади у галузі ГРС.
7. Опишіть сутність методу стандартизації типізація, наведіть приклади у галузі ГРС.
8. Опишіть сутність методу стандартизації селекція, наведіть приклади у галузі ГРС.
9. Опишіть сутність методу стандартизації оптимізація, наведіть приклади у галузі ГРС.
10. Опишіть сутність методу стандартизації агрегування, наведіть приклади у галузі ГРС.
11. Що означає комплексна стандартизація у ГРС?

12. Назвіть види стандартизації.

13. Назвіть рівні стандартизації

Практичні завдання

Завдання 1. Підготувати технологічну документацію на власну фірмову страву.

Інструкція для виконання. Для дотримання технологічних вимог щодо обробки продуктів і приготування страв на всіх стадіях виробничого процесу робочі місця кухарів забезпечуються технологічною документацією.

Наказ міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства N 219 від 24.07.2002 <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02#Text> визначає порядок розроблення, побудови, оформлення технологічної документації в ресторанному господарстві.

Згідно з яким розділ 2 викладено у такій редакції:

2. Організація виробництва та продаж продукції

2.1. Суб'єктами господарської діяльності у сфері ресторанного господарства здійснюється діяльність згідно з асортиментом продукції, затвердженим відповідно до типу та класу даного закладу (підприємства) керівником підприємства, а також забезпечується наявність продукції, зазначеної у меню, прейскуранті.

2.2. Суб'єкти господарської діяльності при виготовленні продукції власного виробництва повинні дотримуватися технологічних режимів виробництва продукції (сумісність продуктів, їх взаємозамінність, режим кулінарного оброблення сировини тощо), визначених збірниками рецептур страв, кулінарних, борошняних кондитерських і булочних виробів.

Суб'єкти господарської діяльності при користуванні збірниками рецептур страв та кулінарних виробів мають право:

- замінити (виключати) у рецептурах відсутні види продовольчої сировини та харчових продуктів (крім основних складників страви) або додатково включати їх у необхідних кількостях, не погіршуючи смакових властивостей страв (виробів), при цьому не допускати порушення технологічного режиму виробництва продукції, погіршення споживних властивостей та якості страв (виробів). Зміни до рецептур в обов'язковому порядку вносяться в технологічну документацію на страви та вироби і калькуляційні карти;

- з урахуванням попиту споживачів змінювати норми відпускання страв (виробів), у тому числі соусів та гарнірів, там, де дозволяє технологія приготування.

Суб'єкти господарювання можуть самостійно розробляти фірмові страви та вироби. Технологічна документація на фірмові страви та вироби складається у довільній формі та затверджується керівником суб'єкта господарювання у сфері ресторанного господарства.

2.3. Кухарі та кондитери повинні бути забезпечені на робочих місцях технологічною документацією на страви та вироби.

2.4. Партії страв виготовлюються в таких обсягах, щоб забезпечити їх реалізацію протягом термінів їх придатності до споживання.

2.5. Продаж Продукції за межами закладів (підприємств) здійснюється у спеціально відведених для цього місцях з дозволу органів державної санітарно-епідеміологічної служби та за умови додержання встановлених для цієї продукції вимог законодавства України.

2.6. Кожна партія продукції, яка продається поза торговельною залогою, повинна мати посвідчення про якість із зазначенням найменування підприємства-виробника, його адреси, найменування продукції, дати виготовлення, терміну придатності до споживання чи дати закінчення його, умов реалізації і зберігання, маси одиниці розфасування (упаковки) і ціни за одиницю розфасування або ваги продукції.

Інструкційно-технологічні карти містять: найменування страв, джерело рецептури, норму закладення сировини масою бруто і нетто на одну порцію, а також дається розрахунок на певну кількість порцій або виробів, що готуються, вказується вихід страви. Також наводиться короткий опис технологічного процесу приготування страв і їх оформлення, звертається увага на послідовність закладки продуктів залежно від термінів теплової обробки. Зазначені правила подавання і зберігання готової продукції, а також перелічений використаний інвентар і посуд, необхідний для приготування даної страви. В кінці містяться вимоги до якості готової страви, які визначаються за показниками: зовнішній вигляд, консистенція, смак і запах.

Для виконання творчого завдання необхідно:

- використовуючи чинні в Україні Збірники рецептур, інші нормативні документи скласти свою фірмову страву для меню ресторану (див. зразок у Додатку);

- підготувати пакет нормативних документів на фірмову страву.

Допоміжні матеріали:

Клопотенко Є. Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах

https://school22.rv.ua/doc/zbirnik_klopotenka.pdf

Шалимінов О.В., Дятченко Т.П., Кравченко Л.О., Рачковський А.А. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. - Київ: А.С.К., 2000. — 848 с. (наявний у нас в бібліотеці).

Збірник технологічної документації / М.В.Мелько, О.С.Ступін. – Львів : СПОЛОМ, 2016. – 226 с. https://lib.iitta.gov.ua/706839/1/Zbirnuk_na_druk.pdf

Тема 4. Організація робіт із стандартизації

План практичного заняття

1. Органи та служби стандартизації.

2. Порядок розробки, затвердження та реєстрація стандартів.
3. Державний нагляд за додержанням стандартів.

Питання для дискусії

1. Національний орган зі стандартизації в Україні: мета та завдання діяльності.
2. Технічні комітети стандартизації: умови функціонування та повноваження.
3. З каталогу технічних комітетів дати характеристику ТК 24, ТК 118, ТК 147, ТК 163, ТК 169.
4. Що означає комплексна стандартизація у ГРС.
5. Порядок розробки стандартів.
6. Державний нагляд за додержанням стандартів.

Практичні завдання

Завдання 1. Виконати тестові завдання теми 4.

Тема 5. Основні положення метрології

План практичного заняття

1. Основні завдання наукової метрології.
2. Основні етапи розвитку метрології.
3. Фізичні величини та їх вимірювання.
4. Одиниці та засоби вимірювань.
5. Методи і способи вимірювань.
6. Розвиток кваліметрії як науки.
7. Показники якості.
8. Вимірювання якості.
9. Експертна оцінка якості продукції, послуг.

Питання для дискусії

1. Дайте характеристику метрології як науки про вимірювання.
2. Що означає «єдність вимірювань»? Чому важливо вивчати та регулювати єдність вимірювань?
3. Розвиток метрології у світі.
4. Методи вимірювань показників; точність вимірювань.
5. Що таке похибки вимірювань та як їх уникати?
6. Що означає повірка приладів вимірювання?
7. Фактори, які впливають на результати вимірювань та їх характеристика.
8. Кваліметрія: сутність, задачі та функції.
9. Показники якості у готельно-ресторанній сфері: групи показників та їх особливості.
10. Особливості вимірювання показників якості.
11. Найбільш поширені методи вимірювання якості у готельно-ресторанній справі.

12. Охарактеризуйте методи оцінки якісних показників за допомогою порівняння за шкалою інтервалів.

13. Охарактеризуйте методи оцінки якісних показників за допомогою порівняння за шкалою відношень.

14. Охарактеризуйте методи оцінки якісних показників за допомогою порівняння за шкалою порядку.

Практичні завдання

Завдання 1. Описати один з методів вимірювання показників якості у готельно-ресторанній сфері, навести приклади цих показників, додати іншу інформацію про такі оцінювання (наприклад, закордонний досвід, акредитовані лабораторії, досвід відомих марок тощо):

- ✓ інструментальний
- ✓ хімічний
- ✓ фізичний
- ✓ фізико-хімічний
- ✓ бактеріологічний
- ✓ реєстраційний
- ✓ розрахунковий
- ✓ органолептичний
- ✓ соціологічний
- ✓ експертний

Дані для виконання:

1) ДСТУ EN 12983-1:2003 Посуд побутовий кухонний. Частина 1. Загальні вимоги (EN 12983-1:2000, IDT);

2) ДСТУ CEN/TS 12983-2:2007 Посуд побутовий кухонний. Частина 2. Додаткові загальні та особливі вимоги до керамічного, скляного та склокерамічного кухонного посуду (CEN/TS 12983-2:2005, IDT).

Модуль 2. Проведення сертифікації послуг та підприємств у сфері готельного та ресторанного бізнесу

Тема 6. Якість товарів і послуг – основа систем сертифікації

План практичного заняття

1. Поняття якості.
2. Основні чинники, що впливають на якість.
3. Еволюція якості і систем управління якістю.

Питання для дискусії

1. Що таке якість продукції?
2. Відмінності дефекту та браку: правила роботи з такими поняттями.
3. У чому переваги використання системи якості?
4. Чинники впливу на якість продукції, послуг, робіт у готельно-ресторанному господарстві.
5. Якими методами визначають рівень якості продукції?
6. Як називається продукція, передача якої споживачу не допускається через наявність дефектів?
7. Розвиток систем управління якістю.
8. Основоположники у системі управління якістю.
9. Дати коротку характеристику системам ISO 9000, ISO 14000, ISO 22000.
10. Дати характеристику циклу PDCA. Яке його значення у системі управління якістю?
11. Послідовність проведення оцінки рівня якості продукції?
12. Інструменти вимірювання якості продуктів харчування.
13. Принципи системи менеджменту харчової безпеки.
14. Загальні принципи менеджменту, які покладені в основу ISO 9000.

Практичні завдання

Завдання 1. Підготувати доповідь на одну з тем:

- 1) Стандарти до якості води. Які основні фізичні та хімічні властивості регулюються?
- 2) Показник якості та показник зольності: які продукти оцінюють за даним показником?
- 3) Представити заклади з впровадженою системою управління якістю у сфері готельно-ресторанного бізнесу. Які їх переваги та недоліки від впровадження таких систем.

Тема 7. Система сертифікації в Україні

План практичного заняття

1. Оцінка відповідності.
2. Сертифікація – складова частина діяльності технічного регулювання.
3. Історичний розвиток сертифікації.

4. Нормативно-законодавча основа сертифікації та підтвердження відповідності в Україні.

5. Види сертифікації.

6. Засоби та методи сертифікації.

Питання для дискусії

1. Визначення та значення оцінки відповідності.

2. Законодавство про оцінку відповідності.

3. Сфера дії ЗУ «Про технічні регламенти та оцінку відповідності».

4. Що регулює ISO/IEC 17065:2012?

5. Сертифікація – визначення та зв'язок з оцінкою відповідності.

6. Принципи та мета сертифікації.

7. Суб'єкти сертифікації (третья сторона) – вимоги до третьої сторони.

8. Реформування системи оцінки відповідності в Україні, основні причини та роботи з реформування.

9. Що таке модулі відповідності? Як вони застосовуються?

Практичні завдання

Завдання 1. Підготувати доповідь на тему: «Сертифікація чи оцінка відповідності: як правильно? Їх взаємозв'язок».

Тема 8. Вітчизняний та зарубіжний досвід розвитку сертифікації

План практичного заняття

1. Розвиток міжнародних систем оцінки відповідності.

2. Законодавча база оцінки відповідності.

Питання для дискусії

1. Схематично зобразити міжнародні організації у сфері сертифікації. Надати їх коротку характеристику та сферу діяльності.

2. Розвиток системи сертифікації в Україні за період 1991-2022 р.

3. Сфера дії ДСТУ ISO/IEC 17000:2007, основні положення.

Практичні завдання

Завдання 1. Підготувати доповідь на одну з тем:

1) Становлення систем оцінювання відповідності в Україні.

2) Міжнародна система оцінки відповідності.

3) ISO - основа світової системи в міжнародних та європейських організаціях стандартизації та сертифікації.

4) Екологічна безпека, екологічний сертифікат, екосертифікація, екомаркування у готельно-ресторанній сфері.

5) Система управління навколишнім середовищем, система управління промисловими відходами у готельно-ресторанній сфері.

6) Міжнародні норми і правила сертифікації. Європейські стандарти EN серії 45000.

Тема 9. Підтвердження відповідності продукції встановленим вимогам

План практичного заняття

1. Основні визначення при проведенні оцінки відповідності.
2. Особливості процедур оцінки відповідності.
3. Оцінка відповідності.
4. Знак відповідності технічним регламентам.

Питання для дискусії

1. Назвіть нормативні акти, відповідно до яких проводиться оцінка відповідності.
2. Поясніть зміст, спільні риси та відмінності оцінки відповідності, декларування відповідності та підтвердження відповідності.
3. Що означає поняття «презумпція відповідності»?
4. Сутність та статус технічних регламентів, порядок затвердження. Назвіть декілька технічних регламентів, що регулюють окремі сфери діяльності у готельно-ресторанному бізнесі.
5. Технічний комітет - що це за організація, мета створення, хто може бути членами технічного комітету?
6. Перерахуйте дії, які можуть застосовуватися при проведенні оцінки відповідності; наведіть приклади з готельно-ресторанному бізнесу.
7. Функції оцінювання відповідності.
8. Дайте характеристику, вимоги до третьої сторони у процедурі оцінки відповідності.
9. Знак відповідності: поняття, який законодавчий акт регулює, сфера застосування.
10. Відповідальність за неправомірне використання позначень на упаковках продукції.

Практичні завдання

Завдання 1. Скориставшись посиланням <https://gpp.in.ua/znaki-markuvannya.html> представити перелік знаків маркування продукції, робіт, послуг в Україні у вигляді таблиці за зразком, що наведений нище.

Знаки маркування продукції в Україні

Зображення	Опис
	Знак відповідності системи екологічного управління вимогам міжнародного стандарту ISO 18001



Цей знак, та інші знаки що мають позначення ISO 18001 не мають прямого відношення до якості та інших характеристик виробу, оскільки інформує про наявність сертифікованої системи управління пов'язаної з безпекою виробництва згідно вимог міжнародного стандарту ISO 18001.

Тема 10. Сертифікація товарів

План практичного заняття

1. Загальні положення.
2. Вимоги до нормативних документів на продукцію, що сертифікується.
3. Загальні правила і порядок проведення робіт з оцінки відповідності продукції, товарів.

Питання для дискусії

1. Мета оцінки відповідності продукції, товарів.
2. Що таке модуль оцінки відповідності? Призначення та кількість модулів?
3. Що передбачає сертифікація виробником і за яких умов надається «Декларація виробника»?
4. Чи можливе поєднання декількох модулів при оцінці відповідності і у яких випадках?
5. Назвіть вимоги до пакету документів про продукцію, що сертифікується.

Практичні завдання

Завдання 1. З попередніх тем ми з'ясували, що якість кулінарної продукції (кулінарна сировина, продукція ресторанного господарства, напівфабрикати, продукція для доготування замовником) оцінюється за такими показниками:

- зберігання;
- органолептичні показники;
- фізичні показники;
- фізико-хімічні показники;
- рівень обслуговування.

Наведіть чинні нормативні документи, якими можна керуватися для оцінки таких показників. Якщо нормативних актів немає (наприклад, органолептичні показники), дайте загально прийняті рекомендації або порядок оцінки таких показників. Документи доєднати до відповіді, або дати активне посилання на них.

Тема 11. Сертифікація послуг

План практичного заняття

1. Сертифікація готельних послуг.
2. Послуги з харчування.
3. Сертифікація грального обладнання.

Питання для дискусії

1. Дайте роз'яснення, що вимагає ЗУ «Про туризм» щодо надання послуг розміщення.
2. Що регулює «Порядок встановлення категорій готелям та іншим об'єктам, що призначаються для надання послуг з тимчасового розміщення (проживання)»?
3. Яким ДСТУ встановлюються вимоги до готелів за різними категоріями (зірками)?
4. Опишіть порядок проведення сертифікації послуг з розміщення.
5. Як проводиться сертифікація послуг харчування?
6. Який документ необхідний для відкриття закладу харчування?
7. Назвіть перелік документів, необхідних для провадження діяльності закладу ресторанного господарства (продаж готових страв, тютюну та алкогольних напоїв, грального бізнесу).

Практичні завдання

Завдання 1. Виконати тестові завдання з теми 11.

Тема 12. Сертифікація системи управління якістю на підприємствах

План практичного заняття

1. Система управління якістю.
2. Системи менеджменту безпеки харчової продукції.
3. Інтегровані системи управління якістю та безпечністю.
4. Екологічна сертифікація.
5. Сертифікація соціальної лояльності.

Питання для дискусії

1. Які системи управління обов'язкові для сертифікації у закладах розміщення та закладах харчування?
2. Назвіть об'єкт стандартизації відповідно до ISO 9000.
3. Що саме регулює HACCP? У чому відмінність HACCP та ISO 22000?
4. Переваги сертифікації системам управління безпечності харчових продуктів.
5. Які санітарні норми регулюються ISO 22000?
6. У чому полягає особливість застосування PDCA у ISO 22000?
7. Назвіть внутрішні та зовнішні переваги сертифікації відповідно HACCP.
8. Послідовність впровадження HACCP.
9. Яка мета побудови блок-схеми технологічного процесу?
10. Інтегровані системи управління якістю.
11. Назвіть особливості та переваги обов'язкової сертифікації екологічного менеджменту.
12. Назвіть особливості та переваги добровільної сертифікації екологічного менеджменту.
13. Особливості сертифікації соціальної лояльності.

Практичні завдання

Завдання 1. Ознайомитись з категоріями та серіями стандартів ISO: ДСТУ ISO 9000; ДСТУ ISO 9001, 9004; ДСТУ/ISO 14001-2015; ДСТУ ISO/TS 22002-1:2019; ДСТУ ISO/IEC 17025:2017.

Результати вивчення занести до таблиці 1.

Таблиця 1

№ з/п	Позначення стандарту	Категорія стандарту	Рік затвердження	Об'єкт стандартизації
1	2	3	4	5

5. Самостійна робота здобувачів вищої освіти

Обсяг самостійної роботи здобувачів вищої освіти

№ з/п	Назва теми
	Модуль 1. <i>Основні положення державної системи стандартизації України</i>
1	Тема 1. Сутність та народногосподарське значення стандартизації. Органи державної служби стандартизації. Органи галузевої служби стандартизації в готельно-ресторанній сфері. Законодавство зі стандартизації.
2	Тема 2. Міжнародна, регіональна, національна стандартизації. Характеристика системи ISO. Міжнародні стандарти серії ISO 9000 та ISO10000, 14000, 22000 та SA 8000. Економічна ефективність стандартизації.
3	Тема 3. Методологія та організація стандартизації. Положення випереджувальної стандартизації. Органи і служби стандартизації в Україні.
4	Тема 4. Організація робіт із стандартизації. Сучасні напрямки розвитку сфер сертифікації. Екологічна безпека, екологічний сертифікат, екосертифікація, екомаркування, система управління навколишнім середовищем, система управління промисловими відходами.
5	Тема 5. Основні положення метрології. Метрологічне забезпечення в сфері готельно-ресторанних послуг.
	Модуль 2. <i>Проведення сертифікації послуг та підприємств у сфері готельного та ресторанного бізнесу</i>
6	Тема 6. Якість товарів і послуг – основа систем сертифікації. Філософія, основні положення системи стандартів ISO-9000. Система контролю якості продукції НАССР.
7	Тема 7. Система сертифікації в Україні. Обов'язкова і добровільна сертифікація. Сертифікація готельних послуг і послуг громадського харчування в Україні
8	Тема 8. Вітчизняний та зарубіжний досвід розвитку сертифікації. Міжнародні норми і правила сертифікації у сфері готельно-ресторанного господарства.
9	Тема 9. Підтвердження відповідності продукції встановленим вимогам. Закон України «Про захист прав споживачів»
10	Тема 10. Сертифікація товарів. Система управління безпекою харчової продукції – система НАССР.
11	Тема 11. Сертифікація послуг Загальні принципи організації сертифікації послуг. Сертифікація готельних послуг.
12	Тема 12. Сертифікація системи управління якістю на підприємствах. Моделі забезпечення якості. Практика сертифікації систем якості. Контроль дотримання норм систем управління якістю на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу
	Виконати тести

6. Поточне та підсумкове оцінювання знань

Оцінювання здобувачів вищої освіти здійснюється відповідно до «Положення про критерії та порядок оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти Житомирського державного університету імені Івана Франка згідно з Європейською кредитною трансферно-накопичувальною системою» https://zu.edu.ua/offic/ocinjuvannya_zvo.pdf.

Оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти за всіма видами навчальних робіт проводиться за поточним, модульним та підсумковим контролюми.

Шкала оцінювання знань здобувачів вищої освіти

Оцінка за університетською шкалою		Оцінка в балах	Оцінка за шкалою ECTS	
Екзамен	Залік		Оцінка	Пояснення
<i>Відмінно</i>	<i>Зараховано</i>	90-100	A	відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок
<i>Добре</i>		82-89	B	вище середнього рівня з кількома помилками
		74-81	C	в цілому правильне виконання з певною кількістю суттєвих помилок
<i>Задовільно</i>		64-73	D	непогано, але зі значною кількістю недоліків
	60-63	E	виконання задовольняє мінімальним критеріям	
<i>Незадовільно</i>	<i>Незараховано</i>	35-59	FX	з можливістю повторного складання
		1-34	F	з обов'язковим повторним курсом

7. Тестові завдання для поточного оцінювання

1. Які завдання міжнародного співробітництва у галузі стандартизації?

- Реалізацію єдиної технічної політики у сфері стандартизації та сертифікації.
- Підвищення якості вітчизняної продукції та її конкурентоспроможність, покращення нормативного забезпечення співробітництва України із зарубіжними країнами, гармонізація державної системи стандартизації...
- Можливості вільної торгівлі між різними державами, участь у СОТ.
- Адаптація до сучасних досягнень науки і техніки.

2. Національний стандарт – це

- стандарт, який є ідентичним за змістом, але не ідентичний за формою подання.
- стандарт, застосування якого є обов'язковим під дією основного закону чи неодмінного посилання в регламенті.
- стандарт, що прийнятий національним органом з стандартизації та доступний широкому колу підприємців і споживачів.
- документ, який базуються на консенсусі, розробляється та приймається ISO та іншими міжнародними організаціями з стандартизації на добровільній основі.

3. Утворіть правильні пари з поняття та визначення:

Міжнародний стандарт	стандарт, який прийнятий регіональною міжнародною організацією зі стандартизації лише одного географічного, політичного або економічного регіону.
Національний стандарт	документ, який базуються на консенсусі, розробляється та приймається ISO та іншими міжнародними організаціями з стандартизації на добровільній основі.
Регіональний стандарт	є одним з атрибутів державності та віддзеркалює специфіку розвитку національної економіки залежно від історичних, географічних та соціальних умов.

4. Утворіть правильні пари з поняття та визначення:

Обов'язковий стандарт	стандарт, що стосуються одного й того ж об'єкта, які затверджені різними органами, що займаються стандартизацією
Уніфіковані стандарти	стандарт, які є ідентичними за змістом, але не ідентичні за формою подання
Гармонізовані стандарти	стандарт, застосування якого є обов'язковим під дією основного закону чи неодмінного посилання в регламенті

5. Метрична система вимірювань – це:

- a. система вимірювання, заснована на метрі як мірі довжини та кілограмі (грамі) як мірі маси. Зокрема, метричною є Міжнародна система одиниць SI.
- б. припущення того, що метр як величина вимірювання є основною величиною, а решта величин є похідними. Наприклад швидкість як метр за секунду, температура як швидкість замерзання, ампер як довжина шляху електрона тощо)
- в. сім одиниць основних фізичних величин Міжнародної систем величин (англ. International System of Quantities, ISQ).
- г. Основні та похідні одиниці вимірювання, їх взаємозв'язок

6. До обов'язкових вимог національних стандартів відносяться (декілька правильних відповідей):

- a. вимоги, що стосуються безпеки продукції для життя, здоров'я і майна громадян, охорони навколишнього середовища, і вимоги до методів випробування цих показників;
- б. санітарні вимоги системи безпечності харчової продукції;
- в. лікарські засоби, стандарти медичної допомоги,
- г. стандарти бухгалтерського обліку;
- д. вимоги техніки безпеки й охорони праці з посиланням на відповідні норми і правила;
- е. метрологічні норми, правила, вимоги і положення, що забезпечують вірогідність і єдність вимірювань;
- ж. положення, що забезпечують технічну єдність при розробці, виготовленні, експлуатації або використанні продукції.

7. Метою стандартизації в Україні є:

- a. захист інтересів споживача і держави з питань безпечності продукції і процесів, робіт, послуг для життя, здоров'я та майна громадян, охорони навколишнього природ
- б. усунення технічних і термінологічних перешкод для створення конкурентоспроможної продукції та її виходу на світовий ринок
- в. забезпечення раціонального виробництва шляхом застосування визнаних технічних процедур та норм, відповідності об'єктів стандартизації їх функціональному призначенню,
- г. усунення технічних бар'єрів у торгівлі та запобігання їх виникненню, охорони життя, здоров'я, безпечності праці, охорони інтересів споживачів,
- д. збереження навколишнього природного середовища й економії усіх видів ресурсів, підтримка розвитку і міжнародної конкурентоспроможності продукції та торгівлі товарами і послугами.
- е. сприяння забезпеченню обороноздатності та мобілізаційної готовності країни

8. Стандарт це:

- а. нормативний документ, що встановлює технічні вимоги, яким повинна відповідати продукція, процес або послуга, та визначає процедури, за допомогою яких може бути встановлено, чи дотримані такі вимоги
- б. нормативний документ, заснований на консенсусі, прийнятий визнаним органом, що встановлює для загального і неодноразового використання правила, настанови або характеристики щодо діяльності чи її результатів, та спрямований на досягнення оптимального ступеня впорядкованості в певній сфері
- в. положення, що забезпечують технічну єдність при розробці, виготовленні, експлуатації або використанні продукції
- г. документ, який встановлює правила, загальні принципи чи характеристики різних видів діяльності або їх результатів.

9. Установіть відповідність:

Стандарт	нормативний документ, заснований на консенсусі, прийнятий визнаним органом, що встановлює для загального і неодноразового використання правила, настанови або характеристики щодо діяльності чи її результатів, та спрямований на досягнення оптимального ступеня впорядкованості в певній сфері
Технічні умови	документ, що містить систематизований звід, перелік будь-яких об'єктів, який дає змогу віднайти кожен об'єкт за певною позначкою. Каталог може містити характеристики, показники та інші дані про об'єкти, внесені до нього
Каталог	нормативний документ, що встановлює технічні вимоги, яким повинна відповідати продукція, процес або послуга, та визначає процедури, за допомогою яких може бути встановлено, чи дотримані такі вимоги. Вони можуть бути стандартом, частиною стандарту або окремим документом і містити процедури, за допомогою яких визначають, чи дотримані встановлені технічні вимоги.
Керівний документ	нормативний документ, який встановлює норми, правила, вимоги організаційно-методичного та загальнотехнічного характеру

10. Які є рівні стандартизації відповідно до ЗУ «Про стандартизацію» 2014 р. (оберіть найповнішу відповідь):

- а. міжнародний, регіональний, національний, стандартизація на рівні підприємств
- б. галузевий, регіональний, національний, міжнародний, стандартизація на підприємстві, національна система стандартизації
- в. адміністративно-територіальний, галузевий, регіональний, міжнародний
- г. національний, міжнародний, загальносвітовий.

11. Де і коли відбувся перший конгрес зі стандартизації, на якому обговорювалися питання міжнародної координації в галузі випробування матеріалів:

- а. Франції (1918)
- б. Німеччина (1886)
- в. Угорщині (1921)
- г. Австрії (1920)

12. Які країни не перейшли на метричну систему одиниць вимірювання

- а. Сполучені Штати Америки, Канада
- б. М'янма, Італія
- в. Сполучені Штати Америки, М'янма, Ліберія
- г. Швейцарія, Швеція

13. Регіональний рівень стандартизації передбачає:

- а. участь у стандартизації є відкритою для відповідних органів усіх країн світу
- б. стандартизація здійснюється на рівні однієї конкретної країни в межах кліматичного регіону
- в. стандартизація спрямована на сукупність взаємопов'язаних об'єктів стандартизації окремої галузі виробництва, які продають свою продукцію у певному регіоні
- г. участь у стандартизації є відкритою для відповідних органів країн лише одного географічного або економічного регіону (наприклад, ЄС)

14. Міжнародна система одиниць (SI) це

- а. система одиниць фізичних величин, сучасний варіант метричної системи
- б. документ, який базуються на консенсусі, розробляється та приймається ISO та іншими міжнародними організаціями з стандартизації на добровільній основі.
- в. система міжнародних гармонізованих стандартів, які є ідентичними за змістом, але не ідентичні за формою подання
- г. положення, що забезпечують технічну єдність при розробці, виготовленні, експлуатації або використання продукції

15. Метрична система це

- а. система забезпечення раціонального виробництва шляхом застосування визнаних технічних процедур та норм, відповідності об'єктів стандартизації їх функціональному призначенню,
- б. система вимірювання, заснована на метрі як мірі довжини та кілограмі (грамі) як мірі маси

- в. міжнародна система стандартизації якості продукції виходячи з досягнень науки і техніки, потреб населення і народного господарства
- г. система методів та підходів упровадження і використання сучасних виробничих та інформаційних технологій

16. Виберіть приклад фактичної стандартизації:

- а. Санітарні вимоги
- б. Моральні норми життя
- в. Процедури лікування хвороб
- г. Стандарти обліку капіталу та засобів праці

17. Виберіть приклад офіційної стандартизації:

- а. метрична система вимірювань
- б. грошові одиниці
- в. правила співжиття, народні традиції гостинності
- г. кодекси законів про працю

18. До об'єктів стандартизації відносять (декілька правильних відповідей):

- а. зразок або еталон якості, через який держава здійснює науково обгрунтоване управління якістю
- б. продукція, процеси, послуги, які однаковою мірою стосуються будь-якого матеріалу, компонента, обладнання, системи, їх сумісності
- в. правила, поняття, визначення, процедури, функції, методи
- г. стандарти поведінки у громадських місцях
- д. методологія та єдині підходи до бухгалтерського обліку
- е. протоколи лікування хвороб у медицині.

19. установіть відповідність між методом стандартизації та прикладом

Сонячна система	ідентифікація
Оцінка відповідності готелів відповідній категорії	типізація
Класифікатор видів економічної діяльності	уніфікація
вибір та обгрунтування типорозмірів гастроремностей	систематизація
створення технічних документів, що встановлюють певний технологічний процес (технологічні карти страв)	класифікація

20. Основоположні загальнотехнічні стандарти встановлюють (оберіть декілька правильних відповідей):

- а. науково-технічні терміни та їх визначення;
- б. системи управління якістю на підприємстві
- в. умовні позначення (назви, коди, позначки тощо) для різних об'єктів стандартизації;

- г. правила побудови, викладення, оформлення та вимоги до змісту різних видів документів;
- д. загальнотехнічні величини;
- е. вимоги та норми, необхідні для технічного, зокрема метрологічного, забезпечення процесів виробництва;
- ж. норми точності вимірювань, виконаних за допомогою засобів вимірювальної техніки, і норми точності статистичних оцінок;
- з. вимоги до стандартних зразків властивостей і складу речовин та матеріалів;
- и. переважні числа, параметричні та розмірні ряди;
- к. вимоги до шорсткості поверхні;
- л. технічні характеристики устаткування;
- м. вимоги до різних видів технічної сумісності продукції (конструктивної, електричної, електромагнітної, програмної, діагностичної тощо);
- н. значення допустимих рівнів (концентрацій) небезпечних і шкідливих виробничих чинників;
- о. допустимі межі зовнішніх впливів;
- п. вимоги технічної естетики й ергономіки;

21. До метрологічних характеристик засобів вимірювання відносять (оберіть декілька правильних відповідей):

- а. визначення показань (значення міри, ціна поділок шкали і т.п.)
- б. вимоги до якості показань (точність і правильність)
- в. чутливість до впливаючих величин
- г. динамічність (урахування інерційних властивостей)
- д. діапазон показань
- е. емоційний стан та настрої оператора засобів вимірювання
- ж. рівень кваліфікації та досвід експертів
- з. мети вимірювань

22. Оберіть принципи системи менеджменту харчової безпеки (декілька правильних відповідей)

- а. процесний підхід
- б. залучення людей
- в. менеджмент взаємин
- г. орієнтація на споживача
- д. постійне поліпшення
- е. безпечність для людини
- ж. управління якістю
- з. лідерство
- и. прийняття рішень на основі свідчень

23. Кому належить ідея циклу PDCA? (одна правильна відповідь)

- а. Ф. Тейлор
- б. Е. Демінг
- в. В. Шухарт
- г. К. Ісікава

24. Що з нище перерахованого можна віднести до об'єктів технічного регулювання при оцінці відповідності?

- а) матеріали, обладнання
- б) вимоги до різних процесів (маркування, етикетування, пакування, фасування)
- в) правила, процедури, функції
- г) будівельні норми,
- д) методи та діяльність
- е) продукція, процеси, послуги
- ж) вимоги до системи управління якістю

25. До основних задач мети сертифікації продукції і послуг відносять (кілька правильних відповідей):

- а) запобігання реалізації продукції та надання послуг, небезпечних для життя, здоров'я та майна громадян і навколишнього природного середовища;
- б) координація дій органів виконавчої влади у сфері підтвердження відповідності і розмежування їх повноважень та уникнення дублювання;
- в) сприяння споживачу в компетентному виборі продукції та послуг;
- г) неупередженість, прозорість та доступність процедур підтвердження відповідності;
- д) створення умов для участі суб'єктів підприємницької діяльності в міжнародному економічному, науково-технічному співробітництві та міжнародній торгівлі;
- е) застосування, з урахуванням існуючої міжнародної практики, способів підтвердження відповідності залежно від потенційного ризику;
- є) підвищення конкурентоспроможності продукції та послуг на вітчизняному та міжнародних ринках;
- ж) забезпечення ідентичних процедур підтвердження відповідності продукції вітчизняного та іноземного походження;
- з) підтвердження показників якості продукції та послуг, заявлених їх виробником (надавачем).
- й) гармонізація національних нормативно-правових актів щодо підтвердження відповідності до міжнародних та європейських.

26. Оберіть основні принципи проведення сертифікації продукції і послуг.

- а) запобігання реалізації продукції та надання послуг, небезпечних для життя, здоров'я та майна громадян і навколишнього природного середовища;
- б) координація дій органів виконавчої влади у сфері підтвердження відповідності і розмежування їх повноважень та уникнення дублювання;
- в) сприяння споживачу в компетентному виборі продукції та послуг;
- г) неупередженість, прозорість та доступність процедур підтвердження відповідності;
- д) створення умов для участі суб'єктів підприємницької діяльності в міжнародному економічному, науково-технічному співробітництві та міжнародній торгівлі;
- е) застосування, з урахуванням існуючої міжнародної практики, способів підтвердження відповідності залежно від потенційного ризику;
- є) підвищення конкурентоспроможності продукції та послуг на вітчизняному та міжнародних ринках;
- ж) забезпечення ідентичних процедур підтвердження відповідності продукції вітчизняного та іноземного походження;
- з) захист майнових інтересів заявників, дотримання вимог до конфіденційності інформації, отриманої в результаті робіт з підтвердження відповідності;
- й) гармонізація національних нормативно-правових актів щодо підтвердження відповідності до міжнародних та європейських;
- к) неприпустимість підміни обов'язкового підтвердження відповідності добровільною сертифікацією;
- л) розроблення таких процедур оцінювання відповідності, які б не створювали або не призводили до створення зайвих перешкод у торгівлі.

27. До об'єктів підтвердження відповідності відносять (декілька правильних відповідей):

- а) персонал
- в) кваліфікаційний рівень персоналу
- г) продукція (процеси, роботи, послуги)
- д) системи стандартизації
- е) системи управління довкіллям
- є) системи якості

28. Установіть відповідність між терміном та його визначенням.

а) засвідчення відповідності	5) встановлений порядок проведення випробувань
б) сертифікат відповідності	3) видача документа (декларація про відповідність або сертифікат відповідності) на основі рішення, яке приймається після проведення відповідних (необхідних) процедур оцінки відповідності, що довели виконання встановлених вимог

в) метод випробування	1) лабораторія, яка здійснює (сертифікаційні) випробування
г) акредитація	2) документ, виданий відповідно до правил системи сертифікації, який зазначає, що дана продукція, технологічний процес чи послуга відповідають вимогам, які визначені стандартами чи іншими нормативним документами, що установлюють вимоги до них
д) підтвердження відповідності	4) дія випробувальної лабораторії третьої сторони, яка доказує, що конкретний випробувальний зразок відповідає конкретному стандарту або іншому нормативному документу
е) випробувальна лабораторія	б) процедура, у ході якої національний орган з акредитації документально засвідчує компетентність юридичної особи чи відповідального органу з оцінки відповідності виконувати певні види робіт (випробування, калібрування, сертифікацію, контроль).

29. Визначення, яке найбільш точно відображає поняття Оцінка відповідності

- а. Процедура, у ході якої національний орган з акредитації документально засвідчує компетентність юридичної особи чи відповідального органу з оцінки відповідності виконувати певні види робіт (випробування, калібрування, сертифікацію, контроль).
- б. Процес, що демонструє відповідність продукту або послуги заданим вимогам, інакше кажучи, це комплекс процедур, що демонструють відповідність продукту умовам відповідного технічного регламенту.
- в. це вправа, яка може допомогти вам визначити та оцінити спектр загроз та ризиків для вас, ваших колег.
- г. процес систематичного збору та аналізу інформації від осіб, сімей або громад про їхні потреби або про невідповідності між їх поточною життєвою ситуацією та очікуваннями чи побажаннями.

30. Який стандарт регулює процедури та порядок проведення сертифікації продукції

- а. ISO/IEC 27001
- б. ISO/IEC 17065
- в. ISO/IEC 25010
- г. ISO/IEC 9001

8. Перелік питань для підсумкового оцінювання

1. Сутність поняття «стандартизація», її роль у готельно-ресторанному бізнесі.
2. Характеристика елементів сфери дії та застосування стандартизації.
3. Етапи розвитку стандартизації: їх опис та головні наукові відкриття.
4. Предмет та мета вивчення стандартизації.
5. Поясніть значення термінів: об'єкт стандартизації, система стандартів, національний орган стандартизації, рівень стандартизації.
6. Завдання міжнародного співробітництва у галузі стандартизації.
7. Міжнародна система одиниць (SI), її одиниці вимірювання.
8. Міжнародні організації зі стандартизації.
9. Розвиток національної системи стандартизації з 2018 року.
10. Завдання стандартизації в Україні, зокрема у сфері готельно-ресторанного бізнесу.
11. Рівні стандартизації.
12. Види стандартів.
13. Система нормативних документів стандартизації у галузі готельно-ресторанного господарства.
14. Об'єкти стандартизації в готельно-ресторанному бізнесі.
15. Функції стандартизації.
16. Методичні принципи стандартизації.
17. Характеристика методів стандартизації.
18. Основні види та напрями уніфікації.
19. Основні умови розроблення стандартів.
20. Поняття метрології, її мета й основні напрямки.
21. Етапи розвитку метрології.
22. Розвиток кваліметрії як науки.
23. Назвіть показники якості.
24. Методи вимірювання показників якості.
25. Якість продукції; основні чинники, що впливають на якість продукції.
26. Еволюція систем управління якістю.
27. Виникнення та значення циклу PDCA у системі управління якістю товарів, послуг у готельно-ресторанному господарстві.
28. Міжнародні системи управління якістю ISO 9000.
29. Принципи системи менеджменту харчової безпеки.
30. Сутність та мета сертифікації продукції та послуг в Україні.

31. Історичний розвиток оцінки відповідності та сертифікації.
32. Розвиток сертифікації та підтвердження відповідності в Україні.
33. Класифікація сертифікації.
34. Модулі оцінки відповідності, мета, види та принципи застосування.
35. Міжнародна система оцінки відповідності.
36. Сертифікація в діяльності Європейської економічної комісії.
37. Міжнародні норми і правила сертифікації.
38. Основні визначення при проведенні оцінки відповідності.
39. Правила і порядок проведення робіт з оцінки відповідності.
40. Показники якості кулінарної продукції у закладах ресторанного господарства: система показників.
41. Методи оцінки якості кулінарної продукції у закладах харчування.
42. Особливості сертифікації готельних послуг.
43. Етапи проведення сертифікації продукції та послуг.
44. Роль запровадження системи НАССР у готельно-ресторанному бізнесі для виробника та споживача.
45. Переваги та недоліки запровадження системи НАССР у закладах готель-ресторанного господарства.
46. Практичні аспекти впровадження систем безпеки харчової продукції на підприємствах сфери обслуговування.
47. Екологічна сертифікація: сутність, мета, основні напрями, рівень впровадження в Україні.
48. Сертифікація соціальної лояльності.
49. Нормативна база в національній системі сертифікації.
50. Удосконалення державної системи сертифікації.
51. Обов'язкова і добровільна сертифікація продукції та послуг.

9. Список рекомендованої літератури

Основна

1. Білоцерківський О. Б. Основи стандартизації, метрології та управління якістю : текст лекцій для студентів спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» / О. Б. Білоцерківський – Харків : «Точка», 2017.– 190 с.
2. Малюк Л.П., Терешкін О.Г. Стандартизація, сертифікація і метрологія: Навч. посібник / Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. – Харків: ХДУХТ, 2013. – 159 с.
3. Стандартизація в готелях. Конспект лекцій. Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа / Уклад. : Васишин М. В. – К. : НМЦ «Укоопосвіта», 2019. – 102 с.
4. Стандартизація і сертифікація продукції та послуг : навч. посіб. / Н. А. Медведєва, О. В. Радько, О. Д. Близнюк, М. М. Регульський. — К. : НАУ, 2013. — 400 с.
5. Стойко І.І. Стандартизація, сертифікація, метрологія (Програма, курс лекцій, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання, термінологічний словник, тести, нормативні документи). Навч.-метод. посібник. – Тернопіль: ТНТУ імені Івана Пулюя. 2020. – 210 с.

Додаткова

1. Галасюк С.С. Стандартизація, сертифікація туристичних послуг та ліцензування туристичної діяльності : навчальний посібник / С. С. Галасюк. – Одеса : Астропринт, 2011. – 234 с.
2. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. / [Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін.]. – Тернопіль : ФОП Паляниця В. А., 2018. – 268 с
3. Закон України «Про безпечність та гігієну кормів» № 2264 від 21.12.2017;
4. Закон України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» № 2042 від 18.05.2017;
5. Закон України «Про захист прав споживачів» від 1 грудня 2005 р.
6. Закон України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» № 2639 від 6.12.2018
7. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» № 771 від 22.07.2014;

8. Закон України «Про стандартизацію» + підзаконні акти на виконання зазначених законів
9. Закон України «Про підтвердження відповідності».
10. Закон України «Про стандарти, технічні регламенти та процедури оцінки відповідності».
11. Інструкція про порядок оформлення ваучера на надання туристичних послуг та його використання, затверджено наказом Державної туристичної адміністрації України від 6 червня 2005 р. №50.
12. Порядок встановлення категорій готелям та іншим об'єктам, що призначаються для надання послуг з тимчасового розміщення (проживання), затверджено Постановою Кабінету Міністрів України від 29 липня 2009 р. № 803.
13. Порядок надання послуг з тимчасового розміщення (проживання), затверджено Постановою Кабінету Міністрів України від 15 березня 2006 р. №297.
14. Постанова Кабінету Міністрів України «Про організацію проведення сертифікації продукції» від 27.02.1992 р. № 95.
15. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг, затверджені Наказом Державної туристичної адміністрації України від 16.03.2004 № 19 та зареєстровані в Мін'юсті України 02.04.2004 за № 413/.
16. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг, затверджено наказом Державної туристичної адміністрації України від 16 березня 2004 р. №19.
17. Правила обов'язкової сертифікації послуг з тимчасового розміщення (проживання), затверджено наказом Державного комітету України з питань технічного регулювання та споживчої політики від 27 січня 1999 р. №37 (у редакції наказу Державного комітету України з питань технічного регулювання та споживчої політики від 17 червня 2010 р. №238).
18. Стандартизація та сертифікація: конспект лекцій для студ. ден. та заоч. форми навч. – Вінниця, 2014.
19. Управління якістю: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / В.Б.Захожай, Н.Г. Салухіна, О.М. Язвінська, А.Ю. Чорний; за наук. ред. В.Б.Захожая. – К. : ДП «Вид. дім «Персонал», 2011.- 936 с.
20. Шалимінов О.В., Дятченко Т.П., Кравченко Л.О., Рачковський А.А. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. - Київ: А.С.К., 2000. — 848 с. (наявний у нас в бібліотеці).

Інтернет ресурси

1. Берзіна С.В., Капотя Д.Ю., Бузан Г.С. Екологічна сертифікація та маркування. Методичний довідник. – К.: вид-во Інститут екологічного управління та збалансованого природокористування, 2017. – 114 с. [Електронний ресурс]. – Режим доступу https://mepr.gov.ua/files/docs/Ekolohichne_markuvannya/ecolabel_book.pdf
2. Клопотенко Є. Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах https://school22.rv.ua/doc/zbirnik_klopotenka.pdf
3. Збірник технологічної документації / М.В.Мелько, О.С.Ступін. – Львів : СПОЛОМ, 2016. – 226 с. https://lib.iitta.gov.ua/706839/1/Zbirnuk_na_druk.pdf Вимоги санітарного законодавства для закладів громадського харчування [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.victorija.ua/njvina/vymohy-sanitarnoho-zakonodavstva-dlya-zakladiv-hromadskoho-harchuvannya.html>
4. Закон України «Про технічні регламенти та оцінку відповідності» (Відомості Верховної Ради (ВВР), 2015, № 14, ст.96) <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/124-19#Text>
5. Реєстр свідоцтв про встановлення категорій готелям (в поточній редакції) [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.me.gov.ua/Documents/RestrSvidotstvProVstanovlenniaKategorii>
6. Стандарти на зірки HotelStars Union, HOTREC, UNWTO [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://hotelstars.crimea.ws/documents/standarts-of-categorization/standartyunwtohotelstars-union>
7. ДСТУ 1.0:2003 Національна стандартизація. Основні положення [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=41534
8. ДСТУ 1.1:2001. Національна стандартизація. Стандартизація та суміжні види діяльності. Терміни та визначення основних понять [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://dnaop.com/html/43909/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_1.1_2001
9. ДСТУ 1.2:2003. Національна стандартизація. Порядок розроблення національних нормативних документів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://dnaop.com/html/43908/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_1.2_2003
10. ДСТУ 1.3:2004 Національна стандартизація. Правила побудови, викладання, оформлення, погодження, прийняття та позначання технічних умов [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=6467

11. ДСТУ 1.5:2003 Національна стандартизація. Правила побудови, викладання, оформлення та вимоги до змісту нормативних документів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=7036
12. ДСТУ 1.6:2004 Національна стандартизація. Правила реєстрації нормативних документів. Зі змінами №1-5 та поправками [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=6468
13. ДСТУ 1.7:2001 Національна стандартизація. Правила і методи прийняття та застосування міжнародних і регіональних стандартів (ISO/IEC Guide 21:1999, NEQ) [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=45952
14. ДСТУ 1.10:2005 Національна стандартизація. Правила розроблення, побудови, викладання, оформлення, ведення національних класифікаторів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=70273
15. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.kurortservice.com/uploads/assets/file/per.pdf>.
16. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrhotels.com/files/File/4269-2003.pdf>.
17. ДСТУ 4527: 2006. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Терміни та визначення [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.prohotel.tv/forum/index.php?autocom=downloads&showfile=439>
18. ДСТУ 7525:2014. Вода питна. Вимоги та методи контролювання якості [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://iccwc.org.ua/docs/dstu_7525_2014.pdf
19. ДСТУ ISO 22000:2007. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://www.assistem.kiev.ua/doc/DSTU_ISO_22000-2007.pdf
20. ДСТУ ISO 9000:2015 Системи управління якістю. Основні положення та словник термінів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=64030
21. ДСТУ ISO 9001:2015 Системи управління якістю. Вимоги [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://khoda.gov.ua/image/catalog/files/%209001.pdf>

22. ДСТУ-П ISO/PAS 17001:2008 Оцінювання відповідності. Неупередженість. Принципи та вимоги [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=52923
23. ДСТУ ISO/IEC 17000:2007 Оцінювання відповідності. Словник термінів і загальні принципи [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=56166
24. Міжнародний стандарт ISO 22000:2018. Система менеджменту харчової безпеки. Вимоги до будь-якої організації, яка бере участь у ланцюзі створення харчової продукції [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://sfero.org.ua/wp-content/uploads/2020/04/ISO-22000-2018-2_sfero.pdf
25. Системи екологічного управління: сучасні тенденції та міжнародні стандарти. Посібник / С.В. Берзіна, І.І. Яреськовська та ін. – К: Інститут екологічного управління та збалансованого природокористування, 2017. – 134 с. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.ecolabel.org.ua/images/page/2018-04-02-01.pdf>
26. Технологічна схема обслуговування туристів в готелі та її характеристика // Менеджмент туристичної індустрії : навч. посібник / за ред. проф. І. М. Школи. – Чернівці : ЧТЕІ КНТЕУ, 2003. – 662 с. – Режим доступу: <http://buklib.net/books/22018/>.
27. Перелік чинних технічних регламентів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://export.gov.ua/403-perelik-chinnikh-tekhnichnikh-reglamentiv-vidpovidno-do-reiestru-tekhnichnikh-reglamentiv-opublikovanogo-na-saiti-minekonomrozvitku>
28. Про затвердження Методичних рекомендацій щодо забезпечення якості та безпеки товарів і послуг підприємств ресторанного господарства [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0295665-08#Text>

Додаток

Зразок

Рецептура № 1.25

Збірника рецептур національних страв і кулінарних виробів для підприємств громадського харчування всіх форм власності, Київ "А.С.К", 2000 р.

Затверджено:

ПП Разумей А.О.

“ ___ ” _____ 200 р.

Технологічна карта №
Салат з чорносливу з грибами

№ п/п	Найменування сировини та продуктів	Витрати сировини на 1 порцію, г	
		брутто	нетто
1	Гриби бланшировані консервовані	11,4	7,0
2	Чорнослив з кісточкою	4,2	6,2/4,7 ¹
	або чорнослив без кісточки	3,5	4,7
3	Горіхи волоські	31,1	14
4	Майонез	33	33
	Вихід:		100

Примітка: ¹ – в чисельнику вказана маса набухлого чорносливу з кісточками; у знаменнику – без кісточок.

Технологія приготування

Перебраний та промитий чорнослив заливають окропом, залишають до повного набухання та охолодження. Потім із чорносливу видаляють кісточки. Обчищені горіхи подрібнюють. Бланшировані консервовані гриби дрібно нарізують і з'єднують з горіхами. Одержаною масою фарширують чорнослив, кладуть в салатник або інший порційний посуд, поливають майонезом і відразу подають.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: Чорнослив акуратно викладено на порційний посуд, рівномірно политий майонезом та прикрашено горіхами.
Смак і запах: Кислуватий з присмаком горіхів та ароматом чорносливу.
Колір: Сливи – чорні.
Консистенція: Сливи та гриби – м'які, горіхи – хрумки.

Основні фізико-хімічні показники

Маса готової страви, г 100 ± 3

Інженер-технолог ДВ
харчової лабораторії

Навчально-методичне видання

Укладач: Павлова Світлана Іванівна

Рецензенти: **Світлана Бірюченко** – доцент кафедри менеджменту, бізнесу та маркетингових технологій Державного університету «Житомирська політехніка»
Віктор Томчук – доцент кафедри обліку, аналізу та аудиту Донецького національного університету імені Василя Стуса
Інна Клімова – завідувач кафедри економіки, менеджменту, маркетингу та готельно-ресторанної справи

М 54

Методичні вказівки для підготовки до практичних занять, підсумкового оцінювання та самостійної роботи з освітньої компоненти Стандартизація та сертифікація продукції (робіт, послуг) здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа / Укладач: Павлова С.І. – Житомир : ЖДУ ім. І. Франка, 2023. – 43 с.

Оригінал-макет виготовлено та віддруковано
на кафедрі економіки, менеджменту, маркетингу та готельно-ресторанної справи ЖДУ ім. І. Франка:
м. Житомир, вул. Велика Бердичівська, 40.
Електронне видання
