**Індивідуальні завдання (**для заочної форми навчання)

|  |  |
| --- | --- |
| Вид індивідуальних завдань | Тематика індивідуальних завдань |
| Контрольні роботи (для заочної форми навчання) | 1.Сучасний підхід до управління якістю на виробництві. Якість як об’єкт управління: планування, аналіз, контроль.  2.Охарактеризуйте асортимент та послідовність проведення оцінки якості І-х страв. |
| 1.Розвиток системи управління якістю продукції в нашій країні. Досягнення та недоліки вітчизняних систем якості. 2.Охарактеризуйте асортимент та послідовність проведення оцінки якості ІІ-х страв. |
| 1.Стадії життєвого циклу продукції ресторанного господарства. Коло якості. 2.Охарактеризуйте асортимент та послідовність проведення аналізу якості бульйонів та соусів. |
| 1.Порівняльний аналіз досвіду в галузі управління якістю різних країн світу та України. 2.Охарактеризуйте асортимент та послідовність проведення аналізу якості солодких страв та напоїв. |
| 1.Система якості в стандартах ISO серії 9000. Організація робіт з впровадження стандартів ISO серії 9000. 2.Охарактеризуйте асортимент та послідовність проведення аналізу якості кондитерських виробів. |
| 1.Організація необхідної якості продукції в аспекті маркетингу, на стадіях науково-дослідних та проектно-конструкторських робіт, виробництва та споживання. 2.Види фальсифікації продукції закладів ресторанного господарства та методи їх виявлення. |
| 1.Структура системи якості, її документація. Функції системи управління якості продукції ресторанного господарства. 2.Методи розрахунку повноти закладки сировини при виробництві продукції ЗРГ. |
| 1. Види контролю на підприємствах ресторанного господарства. 2. Охарактеризуйте асортимент і порядок проведення оцінки якості рибних напівфабрикатів. |
| 1. Мета та завдання Української асоціації споживачів та Української асоціації якості. Державний захист прав споживачів та вплив його на якість продукції ЗРГ. 2. Охарактеризуйте асортимент і порядок проведення оцінки якості овочевих напівфабрикатів. |
| 1. Контроль якості готової продукції в ЗРГ. 2. Охарактеризуйте асортимент і порядок проведення оцінки якості напівфабрикатів з борошна. |
| 1. Порядок відбору середньої проби, зразків напівфабрикатів і готових виробів, підготовка їх до аналізу. 2. Охарактеризуйте асортимент і порядок проведення оцінки якості напівфабрикатів тортів та тістечок. |
| 1. Методи визначення якості продукції ЗРГ. 2. Охарактеризуйте асортимент і порядок проведення оцінки якості м’ясних напівфабрикатів. |
| 1. Організація контролю на підприємствах ресторанного господарства. Види контролю, склад комісії (для різних типів підприємства, функції, обов’язки). 2. Охарактеризуйте асортимент і порядок проведення оцінки якості перших страв. |
| 1. Якість продукції ресторанного господарства та фактори, які її обумовлюють. 2. Охарактеризуйте асортимент і порядок проведення оцінки якості других страв. |
| 1. Порядок проведення органолептичного контролю продукції в ЗРГ 2. Охарактеризуйте асортимент і порядок проведення оцінки якості гарнірів. |
| 1. Методи визначення сухих речовин та вологості в продукції ресторанного господарства 2. Охарактеризуйте асортимент і порядок проведення оцінки якості соусів. |
| 1. Методи визначення масової частки білка в продукції ресторанного господарства 2. Охарактеризуйте асортимент і порядок проведення оцінки якості холодних страв. |
| 1. Методи визначення заміни вершкового масла іншими видами жирів в продукції ресторанного господарства. 2. Охарактеризуйте асортимент і порядок проведення оцінки якості солодких страв. |
| 1.Методи визначення вмісту крохмалю та цукрів в продукції закладів ресторанного господарства 2. Охарактеризуйте асортимент і порядок проведення оцінки якості напоїв. |
| 1. Методи визначення вмісту жиру в продукції закладів ресторанного господарства 2. Охарактеризуйте асортимент і порядок проведення оцінки якості виробів з тіста. |

**Критерії оцінювання ІНДЗ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№**  **з/п** | **Критерії оцінювання роботи** | **Максимальна кількість балів за кожним критерієм** |
| 1. | Обґрунтування актуальності, формулювання мети, завдань та визначення методів дослідження | 2 бали |
| 2. | Складання плану реферату | 1 бал |
| 3. | Критичний аналіз суті та змісту першоджерел. Виклад фактів, ідей, результатів досліджень у логічній послідовності. Аналіз сучасного стану дослідження проблеми, розгляд тенденцій подальшого розвитку даного питання | 5 балів |
| 4. | Дотримання правил реферування наукових публікацій | 2 бали |
| 5. | Доказовість висновків, обґрунтованість власної позиції, пропозиції щодо розв’язання проблеми, визначення перспектив дослідження | 3 бали |
| 6. | Дотримання вимог щодо технічного оформлення структурних елементів роботи (титульний аркуш, план, вступ, основна частина, висновки, додатки (якщо вони є), список використаних джерел, посилання | 2 бали |
| **Разом** | | **15 балів** |