

ПВНЗ УНІВЕРСИТЕТ КОРОЛЯ ДАНИЛА  
Факультет суспільних і прикладних наук  
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

# ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

## СИЛЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ


Галузь знань	24 "Сфера обслуговування"
Спеціальність	241 "Готельно-ресторанна справа"
Освітній рівень перший	<b><u>(бакалаврський)</u></b>
Освітня програма	Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу
Вид дисципліни	<b><u>базова</u></b>
Мова викладання, навчання та оцінювання	<b><u>українська</u></b>

ЗАТВЕРДЖЕНО на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.

Протокол №1 від 28.08.2020 року.

Розробник:

Мальована О.Г. старший викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.

Мальована Оксана Григорівна	
Контактний телефон викладача	+38(097)4060402
e-mail	oksana.malovana@ukd.edu.ua
Номер аудиторії чи кафедри	3-й поверх, 315 ауд. Час для консультацій: четвер з 11 <sup>20</sup> по 15 <sup>00</sup>
Посилання на сайт	<a href="https://ukd.edu.ua/">https://ukd.edu.ua/</a>

**Лист оновлення та перезатвердження силабусу  
навчальної дисципліни**

Навчальний рік	Дата засідання кафедри – розробника РПНД	Номер протоколу	Підпис завідувача кафедри	Підпис гаранта освітньої програми

## ВСТУП

### Анотація навчальної дисципліни

**Загальна інформація про дисципліну.** "Технологія продукції ресторанного господарства" – це спеціальна дисципліна, яка вивчає способи обробки харчових продуктів і приготування страв та кулінарних виробів. Приготування їжі називають кулінарією. Слово "кулінарія" походить від латинського слова "culina" — кухня й означає кухонна або кухарська справа. Харчування – одна із основних життєво необхідних умов існування людини. Здоров'я людини, її працездатність і настрої, нормальний розвиток значною мірою залежать від харчування. Майстерність приготування їжі є однією з найдавніших галузей людської діяльності. Сучасний великий досвід обробки харчових продуктів і приготування із них страв накопичувався протягом багатьох віків.

"Технологія продукції ресторанного господарства" є базовою дисципліною підготовки фахівців у сфері ресторанного господарства, основною, що формує фахові компетентності.

Програма навчальної дисципліни "Технологія продукції ресторанного господарства" надає студентам комплекс спеціальних знань, формування умінь і навичок щодо технології приготування кулінарної і кондитерської продукції, органолептичної оцінки її якості та правил реалізації у закладах ресторанного господарства різних типів і класів.

Дисципліна спрямована на формування у фахівців з технології харчування технологічної грамотності, вміння управляти технологічним процесом виробництва, оформлення та подавання страв, кулінарних та кондитерських виробів, визначати шляхи позиціонування кулінарної продукції на ринку ресторанної продукції, як складової концепції діяльності закладу ресторанного господарства.

**Місце дисципліни в освітній програмі.** Навчальна дисципліна "Технологія продукції ресторанного господарства" спрямована на формування різнобічно розвинутої особистості, здатної практично використовувати весь спектр набутих знань та умінь для досягнення успіху в конкурентному середовищі ресторанного господарства. Набуті в процесі вивчення дисципліни компетентності підвищують конкурентоспроможність молодих фахівців на ринку праці.

**Цілі та зміст.** Дана дисципліна дає можливість студентам навчитися активно використовувати знання для складання алгоритмів технології приготування кулінарної і кондитерської продукції закладів ресторанного господарства; практично виконувати технологію приготування кулінарної і кондитерської продукції, проводити органолептичну оцінку готовій кулінарній і кондитерській продукції.

Для досягнення цілі поставлені такі основні завдання, що мають бути вирішені в процесі викладання дисципліни, є оволодіння студентами знаннями, вміннями, навичками щодо:

- приготування напівфабрикатів кулінарної і кондитерської продукції;
- теплової кулінарної обробки напівфабрикатів;

- приготування страв, виробів, напоїв;
- порціонування продукції;
- органолептичної оцінки якості продукції.

**Результати навчання та їх співвідношення із програмними результатами навчання.** Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні знати:

- технологію приготування великошматкових, порційних, дрібношматкових напівфабрикатів із м'яса. Напівфабрикати із м'ясної натуральної січеної та котлетної мас;
- асортимент, кулінарну характеристику супів картопляних, юшок, кулешів, молочних, холодних, солодких. Технологію приготування соусів на основі соків, овочевих пюре, фруктів і ягід, десертних соусів;
- асортимент, кулінарну характеристику гарнірів із круп, бобових, макаронних виробів. Асортимент, кулінарну характеристику страв із нерибних морепродуктів;
- асортимент, кулінарну характеристику страв із філе птиці, котлетної та кнельної мас, страв із пернатої дичини та кроликів;
- асортимент, кулінарну характеристику холодних і гарячих страв з сиру свіжого. Підбір посуду для подавання страв із сиру свіжого;
- технологію приготування гарнірів та соусів до холодних страв і закусок;
- технологію приготування гарячих солодких страв, Асортимент, технологію приготування та правила подавання плодово-ягідних напоїв, морсів;
- технологічні властивості борошна, підготовку його до виробництва. Технологію приготування борошняних гарнірів: локшини домашньої, галушок, грінок. Технологію приготування тіста рідкого прісного та виробів з нього;
- технологію приготування прикрас і мастик цукрових, марципанів, посипок для тортів та тістечок;

**вміти:**

- користуватися нормативно-технічною документацією;
- готувати закуски, страви, вироби, напої;
- оцінювати якість кулінарної та кондитерської продукції;
- добирати посуд для подавання страв, виробів, напоїв;
- добирати гарніри, соуси до страв із овочів, риби, м'яса;
- рекомендувати страви, вироби, напої відвідувачам, задовольняючи їх смаки.

**Метою** дисципліни є ознайомлення студентів із науковими підходами до класичних і сучасних технологій продукції харчування, з особливостями технологічного процесу виробництва і реалізації різноманітних видів кулінарної продукції та кондитерської продукції, здобуття навичок і вмінь пов'язувати наукові і нормативні положення з діяльністю закладів ресторанного господарства в умовах сучасності, опанування шляхів і методів виробництва продукції харчування з урахуванням вимог створення продукції високої якості, визначеної харчової і біологічної цінності, енергоємності.

**Професійні компетентності, яких набувають студенти внаслідок вивчення навчальної дисципліни**

<b>Код компетентності</b>	<b>Назва компетентності</b>	<b>Результати навчання</b>
СК 3	Здатність і готовність проектувати процес надання основних і додаткових послуг у засобах розміщення та технологічний процес виробництва продукції ресторанного господарства	Вміти проектувати технологічний процес виробництва продукції і скласти необхідну нормативну документацію
СК 5	Здатність і готовність здійснювати контроль якості надання послуг підприємствами ресторанного бізнесу	Вміти застосовувати правила створення та функціонування системи контролю якості продукції на підприємстві ресторанного господарства
СК 18	Здатність керувати колективом на підприємствах готельно-ресторанної індустрії	Вміти організовувати ефективну взаємодію всіх підрозділів, цехів, дільниць та інших структур підприємства ресторанного господарства з дотриманням діючих нормативних документів

## ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

<b>Курс</b>	<b>2/3</b>	
<b>Семестр</b>	<b>4/5</b>	
<b>Кількість кредитів ECTS</b>	<b>6/6</b>	
<b>Аудиторні навчальні заняття</b>	лекції	<b>30/30 (в годинах)</b>
	семінари, практичні	- <b>30/30 (в годинах)</b>
	лабораторні	<b>- /- (в годинах)</b>
<b>Самостійна робота</b>		<b>90/90 (в годинах)</b>
<b>Форма підсумкового контролю</b>	<b>Екзамен /Екзамен</b>	

### Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни:

<b>Попередні дисципліни</b>	<b>Наступні дисципліни</b>
Гігієна і санітарія у галузі	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства
Мікробіологія	Організація ресторанного господарства
Товарознавство продуктів харчування	Організація готельного господарства
Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	Особливості зарубіжного сервісу

# ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

## Змістовий модуль I. Технологічний процес виробництва продукції ресторанного господарства

### Тема 1. Основні стадії технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства

1. *Зміст і завдання дисципліни.* Взаємозв'язок технології продукції ресторанного господарства з іншими дисциплінами. Поняття про сировину, напівфабрикати, готову страву, кулінарні та кондитерські вироби, кулінарну продукцію.

2. *Поняття технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства.* Основні стадії технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства: приймання та зберігання сировини і харчових продуктів, механічна і гідромеханічна обробка сировини та продуктів; приготування напівфабрикатів і готової продукції; порціонування продукції і організація споживання їжі.

3. *Механічна і гідромеханічна обробка сировини та продуктів і приготування кулінарних напівфабрикатів.* Характеристика процесів: підтеплення, розмороження, миття, очищення, нарізування, панірування, збивання, перемішування, замочування, бланшування, маринування.

4. *Нормативно-технічна документація закладів ресторанного господарства.* Призначення і характеристика Збірника рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування всіх форм власності. Характеристика Збірника рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів Павлов О.В.

### Тема 2. Виробництво напівфабрикатів з овочів.

#### Види нарізання овочів

1. *Значення овочів у харчуванні людини.* Характеристика овочів як життєво необхідні продукти харчування. Вміст вітамінів, вуглеводів, клітковини, цукрів, ефірних олій у овочах. Застосування овочів у кулінарії.

2. *Класифікація овочів.* Поділ овочів на вегетативні і плодові групи. Характеристика бульбоплодів, коренеплодів, капустяних, цибулевих, салатно-шпинатних, пряних овочів. Характеристика гарбузових, бобових зернових овочів.

3. *Виробництво напівфабрикатів з овочів.* Технологічний процес механічної кулінарної обробки овочів. Обробка картоплі і бульбоплодів. Обробка коренеплодів. Обробка капустяних і цибулевих овочів. Обробка гарбузових, томатних і бобових овочів. Обробка салатно-шпинатних, пряних і десертних овочів.

4. *Види нарізання овочів.* Прості форми нарізання овочів та кулінарне використання їх. Фігурні форми нарізання овочів та кулінарне використання їх. Інструменти для фігурного нарізання овочів.

### **Тема 3. Виробництво напівфабрикатів з риби**

1. *Технологічний процес механічної кулінарної обробки лускатої риби (з кістковим скелетом).* Операції механічної кулінарної обробки риби: розморожування, вимочування солоної риби, обчищення луски, видалення плавників, нутрощів, голови, промивання і виготовлення напівфабрикатів. Обробка риби для використання цілою. Розбирання риби на порціонні шматочки-кругляки. Розбирання риби на філе. Обробка риби для фарширування.

2. *Технологічний процес механічної кулінарної обробки риби з хрящовим скелетом.* Процес розморожування осетрової риби. Порядок механічної кулінарної обробки осетрової риби. Призначення процесу обшпарювання пластів осетрової риби. Механічна кулінарна обробка стерляді.

3. *Виробництво напівфабрикатів з риби, із рибної натуральної січеної та котлетної мас.* Технологія приготування напівфабрикатів з риби для варіння, припускання, смаження, запікання, тушкування. Технологія приготування рибної натуральної січеної маси та напівфабрикатів з неї. Технологія приготування рибної котлетної маси та напівфабрикатів з неї. Вимоги до якості, умови та строк реалізації напівфабрикатів.

### **Тема 4. Виробництво напівфабрикатів з м'яса.**

#### **Кулінарні частини м'яса**

1. *Види і класифікація м'яса. Організація технологічного процесу обробки м'яса.* Поділ та характеристика м'яса великої рогатої худоби, баранини (м'ясо овець), козлятини (м'ясо кіз), свинини, оленини, конини, кроликів. Характеристика операцій кулінарної обробки м'яса: розморожування, зачищення забруднених місць і видалення клейма, обмивання, обсушування, розрубання туші на частини, обвалювання, жилкування і зачищення від сухожилків, надлишку жиру і грубих плівок; приготування напівфабрикатів.

2. *Кулінарне розбирання м'яса.* Кулінарне розбирання і обвалювання яловичої туші. Кулінарне розбирання і обвалювання свинячої, баранячої і телячої туш.

3. *Виробництво напівфабрикатів із яловичини, баранини, телятини, свинини.* Технологія приготування м'ясних великошматкових, порційних, дрібно шматкових напівфабрикатів із яловичини, баранини, телятини, свинини. Вимоги до якості напівфабрикатів із м'яса і строки їх зберігання.

4. *Виробництво напівфабрикатів з м'ясної натуральної січеної та м'ясної котлетної мас.* Технологія приготування м'ясної натуральної січеної маси, м'ясної котлетної маси і напівфабрикатів з неї. Технологія обробки субпродуктів. Вимоги до якості напівфабрикатів із м'ясної натуральної січеної та м'ясної котлетної мас і строки їх зберігання.



## **Тема 5. Виробництво напівфабрикатів з птиці, кроликів, субпродуктів**

1. *Характеристика та класифікація м'яса птиці.* Харчова поживність м'яса птиці. М'ясо птиці класифікують за віком, видом, способом обробки, термічним станом, вгодованістю, якістю обробки.

2. *Обробка сільськогосподарської птиці.* Операції кулінарної обробки сільськогосподарської птиці: розморожування, обсмалювання, потрошіння, промивання, заправлення або приготування напівфабрикатів. Способи заправлення тушок птиці.

3. *Виробництво напівфабрикатів з птиці.* Технологія виробництва напівфабрикатів з птиці. Технологія приготування натуральної січеної маси, котлетної маси із птиці і напівфабрикатів з неї. Вимоги до якості напівфабрикатів із птиці і строки їх зберігання.

4. *Виробництво напівфабрикатів з кроликів.* Характеристика поживності м'яса кролика. Категорії тушки кроликів. Обробка кроликів. Кулінарне використання частин тушки кроликів. Вимоги до якості напівфабрикатів із кролика і строки їх зберігання.

5. *Обробка субпродуктів і кісток.* Поділ субпродуктів на категорії. Обробка субпродуктів. Обробка кісток.

## **Тема 6. Теплова кулінарна обробка продуктів**

1. *Значення теплової кулінарної обробки продуктів.* Характеристика основних способів теплової обробки продуктів. Характеристика процесу варіння: основним способом, припускання, на водяній бані, на парі, під тиском, у вакуумі. Характеристика процесу смаження: основним способом, у великій кількості жиру, без жиру, у духовій шафі, на відкритому вогні, під інфрачервоним випромінюванням.

2. *Характеристика комбінованих та допоміжних способів теплової обробки.* Характеристика процесу тушкування, запікання, варіння з наступним смаженням, пасерування, бланшування, обсмалювання, термоустаткування.

3. *Особливості теплової кулінарної обробки продуктів у конвекційних і пароконвекційних печах.* Призначення та принцип дії конвекційної печі. Призначення та принцип дії пароконвекційної печі. Технологія приготування продукції ресторанного господарства у конвекційних та пароконвекційних печах.

4. *Теплова обробка продуктів у мікрохвильовій печі.* Особливості теплової обробки охолоджених, швидкозаморожених напівфабрикатів, виробів, страв. Переваги мікрохвильового розігрівання швидкозаморожених страв. Характеристика спеціального посуду для розігрівання продукції у мікрохвильовій печі.

## **Змістовий модуль II. Технологія виробництва страв, напоїв, кулінарних та кондитерських виробів**

## **Тема 7. Бульйони, супи заправні**

1. *Значення перших страв у харчуванні та їх класифікація.* Роль перших страв у харчуванні. Поділ супів за температурою подавання, за способом приготування, за характером рідкої основи. Характеристика супового відділення гарячого цеху. Норми виходу супів, підбір посуду для подавання.

2. *Асортимент, характеристика бульйонів прозорих.* Технологія приготування різних видів бульйонів. Призначення і використання витяжок. Асортимент і технологія приготування гарнірів до бульйонів.

3. *Асортимент, характеристика супів заправних.* Загальні правила приготування заправних перших страв. Технологія приготування борщів, щів, капусняків, розсольників, солянок, супів картопляних з овочами, крупами, бобовими і макаронними виробами. Норми виходу супів заправних, підбір посуду для подавання, температура подавання, вимоги до якості.

## **Тема 8. Кулеші, супи-пюре, молочні, холодні, солодкі супи**

1. *Асортимент, характеристика кулешів.* Технологія приготування кулешів. Норми виходу, підбір посуду для подавання, температура подавання, вимоги до якості.

2. *Асортимент, характеристика супів-пюре, супів-кремів.* Технологічна схема супу-пюре. Технологія приготування супів-пюре, супів-кремів з овочів, круп, бобових, м'ясних та рибних продуктів. Норми виходу, підбір посуду для подавання, температура подавання, вимоги до якості супів-пюре.

3. *Асортимент, характеристика молочних, холодних, солодких супів.* Технологія приготування молочних супів. Технологія приготування холодних супів та особливості їх споживання. Технологія приготування солодких супів. Норми виходу, підбір посуду для подавання, температура подавання, вимоги до якості.

## **Тема 9. Соуси гарячі з борошняною пасеровкою (червоні та білі)**

1. *Значення соусів у харчуванні, їх класифікація.* Поняття соусу у кулінарії. Вихід соусів. Варіанти подачі соусів. Класифікація соусів: за способом приготування, за температурою подавання, за кольором, за рідкою основою, за консистенцією, за технологією приготування.

2. *Асортимент, характеристика соусів із червоною борошняною пасеровкою.* Асортимент, приготування та кулінарне призначення соусів червоних. Підбір соусів червоних до страв. Вимоги до якості.

3. *Асортимент, характеристика соусів із білою борошняною пасеровкою.* Асортимент, приготування та кулінарне призначення соусів білих, соусів грибних, сметанних та молочних. Підбір соусів до страв. Вимоги до якості.

## **Тема 10. Соуси яєчно-масляні, на олії й оцті, солодкі, промислові**

1. *Соуси яєчно-масляні та суміші масляні.* Асортимент, особливості приготування та кулінарне призначення соусів яєчно-масляних та сумішей масляних. Підбір соусів до страв. Вимоги до якості.

2. *Соуси на олії та оцті.* Асортимент, особливості приготування та кулінарне призначення соусів на олії та оцті (майонез, маринади, заправні). Підбір соусів до страв. Вимоги до якості.

3. *Соуси солодкі.* Асортимент, приготування та кулінарне призначення соусів солодких: соуси на основі фруктів і ягід, соуси десертні. Підбір соусів до страв. Вимоги до якості.

4. *Соуси, що випускаються харчовою промисловістю.* Асортимент соусів, що випускаються харчовою промисловістю (соус майонез, томатні, фруктові соуси, гірчиця). Характеристика соусів (паст) для макаронних виробів: соус із петрушки, соус горіхово-вершковий, песто.

## **Тема 11. Страви з овочів та грибів**

1. *Значення страв з овочів та грибів у харчуванні.* Значення клітковини, пектину, що містяться в овочах. Підбір овочевих страв до різного виду м'яса, риби. Процеси, що відбуваються під час теплової обробки овочів.

2. *Страви та гарніри з овочів.* Асортимент, характеристика страв та гарнірів із овочів: варених, припущених, смажених, тушкованих, запечених. Підбір соусів. Вимоги до якості, умови, строки реалізації. Норми виходу.

3. *Страви із грибів.* Асортимент, характеристика страв із грибів: варених, смажених, запечених. Підбір соусів. Вимоги до якості, умови та строки реалізації. Норми виходу.

## **Тема 12. Страви з круп, бобових та макаронних виробів**

1. *Основні правила варіння каш.* Значення страв і гарнірів із круп у харчуванні. Технологія приготування розсипчастих каш. Технологія приготування в'язких каш. Технологія приготування рідких каш.

2. *Страви з круп.* Асортимент, характеристика страв із круп. Підбір соусів. Вимоги до якості, умови, строки реалізації. Норми виходу.

3. *Страви та гарніри з бобових.* Харчова цінність бобових. Правила варіння бобових. Асортимент, характеристика страв і гарнірів із бобових. Підбір соусів. Вимоги до якості, умови, строки реалізації. Норми виходу.

4. *Страви та гарніри з макаронних виробів.* Способи варіння макаронних виробів. Асортимент, характеристика страв та гарнірів із макаронних виробів. Підбір соусів. Підбір посуду для подавання страв.

## **Тема 13. Страви з риби вареної, припущеної та смаженої**

1. *Значення рибних страв у харчуванні, їх класифікація за способом теплової обробки.* Енергетична цінність страв з риби. Способи кулінарної обробки для приготування страв з риби. Фізико-хімічні зміни в процесі теплової обробки риби. Температура подачі, підбір соусів, посуду для подачі страв з риби.

2. *Страви із вареної риби.* Асортимент, кулінарна характеристика страв варених із риби. Підбір гарнірів і соусів до рибних страв. Підбір посуду для подавання. Вимоги до якості, умови та строк реалізації страв з риби.

3. *Страви із припущеної риби.* Асортимент, кулінарна характеристика страв припущених із риби. Підбір гарнірів і соусів до рибних страв. Підбір посуду для подавання. Вимоги до якості, умови та строк реалізації страв з риби.

4. *Страви із смаженої риби.* Асортимент, кулінарна характеристика страв із риби смаженої основним способом, у фритюрі, на відкритому вогні. Підбір гарнірів і соусів до рибних страв. Підбір посуду для подавання. Вимоги до якості, умови та строк реалізації страв з риби.

#### **Тема 14. Страви тушковані, запечені із риби.**

##### **Січена натуральна та котлетна рибні маси. Страви із морепродуктів**

1. *Страви із тушованої риби.* Асортимент, кулінарна характеристика тушкованих страв із риби. Підбір гарнірів і соусів до рибних страв. Підбір посуду для подавання. Вимоги до якості, умови та строк реалізації страв з риби.

2. *Страви із запеченої риби.* Асортимент, кулінарна характеристика запечених страв із риби. Підбір гарнірів і соусів до рибних страв. Підбір посуду для подавання. Вимоги до якості, умови та строк реалізації страв з риби.

3. *Натуральна січена, котлетна рибні маси.* Асортимент, кулінарна характеристика страв із натуральної січеної, котлетної рибної маси. Підбір гарнірів і соусів. Вимоги до якості, умови та строк реалізації.

4. *Страви із морепродуктів.* Асортимент, кулінарна характеристика страв із нерибних морепродуктів. Підбір гарнірів і соусів. Вимоги до якості, умови та строк реалізації.

#### **Тема 15. Страви варені, смажені із м'яса і субпродуктів**

1. *Значення м'ясних страв у харчуванні. Класифікація гарячих м'ясних страв за способом теплової обробки.* Поєднання м'яса із овочами, бобовими, крупами, макаронними виробами. Характеристика змін м'яса у процесі теплової обробки. Температура при подаванні готових м'ясних страв. Підбір посуду.

2. *Страви варені із м'яса і субпродуктів.* Загальні правила варіння м'яса. Асортимент, характеристика варених страв із м'яса і субпродуктів. Підбір гарнірів, соусів, посуду для подавання страв. Вимоги до якості, умови та строк реалізації. запечених страв із м'яса і субпродуктів.

3. *Страви смажені із м'яса і субпродуктів.* Загальні правила смаження м'яса. Асортимент, характеристика смажених страв із м'яса великим шматком, порційними натуральними шматками, порційними запанірованими шматками, малими шматками і субпродуктів. Підбір гарнірів, соусів, посуду для подавання страв. Вимоги до якості, умови та строк реалізації. запечених страв із м'яса і субпродуктів.

## **Тема 16. Страви запечені, тушковані із м'яса і субпродуктів. Страви з січеної натуральної маси і котлетної маси**

1. *Страви запечені із м'яса і субпродуктів.* Асортимент, характеристика запечених страв із м'яса і субпродуктів. Підбір гарнірів, соусів, посуду для подавання страв. Вимоги до якості, умови та строк реалізації.

2. *Страви тушковані із м'яса і субпродуктів.* Асортимент, характеристика тушкованих страв із м'яса і субпродуктів. Підбір гарнірів, соусів, посуду для подавання страв. Вимоги до якості, умови та строк реалізації.

3. *Страви з січеної натуральної та котлетної мас з м'яса.* Технологія приготування натуральної січеної маси м'яса. Асортимент, характеристика страв з січеної натуральної маси м'яса. Технологія приготування котлетної маси м'яса. Асортимент, характеристика страв з котлетної маси м'яса. Підбір гарнірів, соусів, посуду для подавання страв. Вимоги до якості, умови та строк реалізації.

## **Тема 17. Страви з птиці, дичини і кроликів**

1. *Значення страв з птиці, дичини і кроликів у харчуванні.* Харчова цінність м'яса птиці, дичини, кролів. Спосіб теплової обробки м'яса птиці, кроликів. Норма закладки солі, спецій і зелені для приготування страв із птиці, кроликів. Температура при подаванні готових м'ясних страв. Підбір посуду.

2. *Страви з птиці, дичини і кроликів.* Асортимент, характеристика варених і припущених, смажених, тушкованих страв з птиці, дичини, кролика. Асортимент, кулінарна характеристика страв із філе птиці. Підбір гарнірів, соусів, посуду для подавання страв. Вимоги до якості, умови та строк реалізації.

3. *Страви з кнельної та котлетної мас з птиці, кроликів.* Технологія приготування кнельної маси. Асортимент, характеристика страв з кнельної маси птиці, кроликів. Технологія приготування котлетної маси. Асортимент, характеристика страв з котлетної маси з птиці. Підбір гарнірів, соусів, посуду для подавання страв. Вимоги до якості, умови та строк реалізації.

## **Тема 18. Страви з яєць, яєчних продуктів**

1. *Класифікація яєць, продукти їх переробки.* Характеристика поживних речовин яйця. Поділ яєць курячих харчових залежно від строку зберігання, якості і маси. Характеристика яєчних продуктів: яєчний меланж, яєчний порошок.

2. *Підготовка яєць і продуктів їх переробки до кулінарної теплової обробки. Процеси, що відбуваються в яйці під час теплової обробки.* Процес обробки яєць перед використанням. Підготовка меланжу, яєчного порошка перед використанням. Процеси, що відбуваються в яйці під час теплової обробки.

3. *Способи варіння яєць. Страви з варених яєць.* Технологія варіння яєць рідких, "у мішечок", на круто, без шкаралупи. Асортимент, кулінарна характеристика страв із яєць варених.

4. *Смажені і запечені страви з яєць трави із яєць.* Асортимент, кулінарна характеристика страв із смажених і запечених яєць. Вимоги до якості, норми виходу, умови та строк реалізації страв з яєць.

### **Тема 19. Страви із сиру свіжого**

1. *Значення страв з свіжого сиру в харчуванні. Приготування холодних страв з сиру.* Значення страв з сиру в харчуванні. Склад та енергетична цінність сиру. Підготовка сиру кисломолочного для його подачі без теплової обробки. Асортимент, кулінарна характеристика холодних страв із свіжого сиру та підбір посуду для їх подачі.

2. *Страви варені із сиру свіжого.* Асортимент, кулінарна характеристика варених страв із свіжого сиру. Вимоги до якості, норми виходу, умови та строк реалізації страв.

3. *Страви смажені та запечені із сиру свіжого.* Асортимент, кулінарна характеристика смажених та запечених страв із свіжого сиру. Підбір соусів та посуду для подавання. Вимоги до якості, норми виходу, умови та строк реалізації страв. Вимоги санітарії та особистої гігієни.

### **Тема 20. Закуски та холодні страви**

1. *Класифікація закусок та холодних страв.* Асортимент, кулінарна характеристика бутербродів, салатів та вінегретів. Поділ закусок на групи. Поділ бутербродів на основні групи та технологія їх приготування. Норми виходу салатів, строк реалізації салатів з свіжих і варених овочів, підбір посуду для подавання. Технологія приготування і подавання салатів, вінегретів, салатів-коктейлів.

2. *Закуски та холодні страви.* Асортимент, кулінарна характеристика холодних страв із овочів, риби, м'яса, субпродуктів, птиці і яєць. Підбір гарнірів і соусів, заправок, підбір посуду для подавання. Вимоги до якості, умови та строк зберігання.

3. *Закуски та холодні страви драгледоподібні, бенкетні.* Технологія приготування та реалізація риби заливної, м'яса, язика або порося заливних, холодців, паштетів. Особливості оформлення і відпуску бенкетних холодних страв. Вимоги до якості.

### **Тема 21. Гарячі закуски**

1. *Характеристика гарячих закусок у кулінарії.* Значення гарячих закусок у харчуванні. Особливості приготування та подавання гарячих закусок. Асортимент посуду для подачі гарячих закусок.

2. *Асортимент, кулінарна характеристика гарячих закусок.* Асортимент, технологія приготування гарячих закусок з риби і нерибних морепродуктів, з м'яса, птиці та грибів. Вимоги до якості, умови та строк реалізації страв.

3. *Подача гарячих закусок.* Особливості подавання гарячих закусок у порційних сковорідках, баранчиках, металевих блюдах, кокотницях, кокільницях. Підбір приборів для споживання різноманітних гарячих закусок.

## **Тема 22. Солодкі страви**

1. *Характеристика солодких страв.* Класифікація солодких страв за складом і способом приготування, за температурою подавання. Особливості оформлення солодких страв. Харчова цінність солодких страв. Характеристика робочого місця приготування солодких страв на виробництві.

2. *Холодні солодкі страви.* Технологія приготування і подавання холодних солодких страв: натуральні фрукти та ягоди, компоти, киселі, желе, муси, самбуки, креми, морозиво. Підбір посуду, вимоги до якості, строки реалізації.

3. *Гарячі солодкі страви.* Технологія приготування і подавання гарячих солодких страв: яблука печені, яблука з рисом, яблука в тісті, яблучна бабка (шарлотка яблучна), пудинги (сухарний, рисовий), грінки з фруктами солодкі. Підбір посуду, вимоги до якості, строки реалізації.

## **Тема 23. Гарячі та прохолодні напої**

1. *Характеристика напоїв. Чай.* Поділ напоїв на холодні і гарячі та їх властивості. Характеристика різних видів чаю. Технологія приготування та особливості подачі різних сортів чаю.

2. *Кавові та кавово-молочні напої.* Сорти кави. Асортимент, технологія приготування, правила подавання кавових напоїв. Асортимент, технологія приготування, правила подавання кавово-молочних напоїв.

3. *Какао і шоколад.* Асортимент, технологія приготування, правила подавання какао та шоколаду. Вимоги до якості, строки реалізації. Вимоги санітарії та особистої гігієни.

4. *Прохолодні напої. Молочні коктейлі.* Асортимент, технологія приготування і подавання прохолодних напоїв. Асортимент, технологія приготування і подавання молочних коктейлів. Підбір посуду, вимоги до якості, строки реалізації.

## **Тема 24. Страви з борошна**

1. *Технологічні властивості борошна, підготовка його до виробництва.* Характеристика робочого місця для приготування страв з борошна. Характеристика властивостей борошна. Значення клейковини у складі борошна. Поділ пшеничного борошна на сильне, середнє, слабке.

2. *Фарші та начинки для страв і кулінарних виробів з борошна.* Технологія приготування фаршів та начинок з м'яса, риби, овочів, грибів, фруктів та ягід. Вимоги до якості, умови та строки реалізації.

3. *Технологія приготування прісного тіста.* Технологія приготування тіста для вареників, для пельменів. Асортимент, технологія приготування,

відпускання страв із борошна: вареників, пельменів, галушок, локшини домашньої, грінок, млинчиків. Вимоги до якості, умови та строки реалізації.

### **Тема 25. Кулінарні вироби з борошна**

1. *Види розпушувачів тіста.* Види тіста, що готуються у закладах харчування. Пухкість як основний показник якості тіста. Характеристика способів розпушування тіста: біологічний (дріжджі), хімічний (сода, вуглекислий амоній), механічний.

2. *Способи приготування тіста дріжджового, його різновиди.* Технологія приготування дріжджового тіста безопарним способом. Технологія приготування дріжджового тіста опарним способом. Асортимент, технологія приготування кулінарних виробів із тіста дріжджового. Вимоги до якості, умови та строки реалізації.

3. *Технологія приготування млинців та оладок.* Тісто для млинців і оладок. Технологія приготування і подавання млинців і оладок. Вимоги до якості, умови та строки реалізації.

4. *Технологія приготування піци різних видів і фаршів до неї.* Технологія приготування тіста для піци із додаванням дріжджів. Технологія приготування тіста для піци без дріжджовим способом. Основи для піци на білому та червоному соусі. Асортимент і технологія приготування різних видів піци.

### **Тема 26. Основи лікувального харчування**

1. *Характеристика лікувально-профілактичних раціонів.* Значення лікувального або дієтичного харчування. Характеристика закладів в яких організовують лікувальне харчування. Характеристика продуктів для приготування лікувального харчування. Особливості приготування страв, виробів, напоїв. Організація профілактичного харчування.

2. *Характеристика дієт у системі ресторанного господарства.* Характеристика дієт, що пропонуються при захворюваннях шлунково-кишечного тракту, при захворюваннях печінки і жовчного міхура, при захворюваннях нирок і серцево-судинних, при ожирінні, при цукровому діабеті, при туберкульозі легенів і кісток.

3. *Основні прийоми приготування страв дієтичного харчування.* Рекомендовані продукти та страви для дієт. Особливості приготування холодних дієтичних закусок, перших дієтичних страв, других гарячих страв з риби, м'яса, овочів, круп, макаронних виробів, страв дієтичних з яєць та сиру кисломолочного, солодких дієтичних страв, напоїв для дієтичного харчування. Дієтичні кисломолочні продукти.

### **Тема 27. Технологія виробництва кондитерських виробів із бездріжджового, дріжджового, прісного здобного тіста**

1. *Класифікація бездріжджового тіста.* Поділ бездріжджового тіста залежно від способу розпушування, використаної сировини і



технології приготування. Характеристика розпушувачів, що застосовуються у кулінарії. Характеристика механічного способу розпушування у кулінарії.

2. *Кондитерські вироби із тіста дріжджового.* Асортимент, особливості приготування кондитерських виробів із тіста дріжджового. Особливості випікання великих і дрібних кондитерських виробів із тіста дріжджового. Прикрашання після випічки кондитерських виробів із тіста дріжджового.

3. *Кондитерські вироби із здобного прісного тіста.* Технологічний процес приготування тіста прісного здобного. Асортимент, рецептури виробів, особливості приготування кондитерських виробів із тіста прісного здобного.

## **Тема 28. Оздоблювальні напівфабрикати для кондитерських виробів**

1. *Групи оздоблювальних напівфабрикатів. Сиропи.* Поділ оздоблювальних напівфабрикатів поділяють на групи: сиропи, креми, помадки, глазурі. Технологія приготування сиропу для змочування, сиропу для глазурування, сиропу інвертного, паленки. Органолептичні ознаки цукрових сиропів.

2. *Креми.* Асортимент, технологія приготування кремів масляних, заварних, білкових, вершкових. Вимоги до якості, мови та строки їх зберігання.

3. *Помадки, пряникові глазурі, білково-малювальні та цукрово-желатинові пластичні маси.* Асортимент, технологія приготування помадок, пряникової глазурі, білково-малювальної та цукрово-желатинової пластичної мас. Вимоги до якості, мови та строки їх зберігання.

4. *Мастики, марципани, посипки, прикраси з шоколаду.* Асортимент та технологія приготування різних видів мастики та марципану. Технологія приготування посипок: бісквітна смажена крихта, пісочна, білково-повітряна, листкова, цукриста, шоколадна, горіхова посипки. Підготовка шоколаду для виготовлення з нього прикрас для кондитерських виробів.

## **Тема 29. Технологія виробництва кондитерських виробів з тіста пісочного, бісквітного та білково-повітряного**

1. *Тісто пісочне.* Технологічний процес приготування тіста пісочного. Асортимент, рецептури виробів. Вимоги до якості, строк реалізації.

2. *Тісто бісквітне.* Технологічний процес приготування тіста бісквітного. Асортимент, рецептури виробів. Вимоги до якості, строк реалізації.

3. *Тісто білково-повітряне.* Технологічний процес приготування тіста білково-повітряного. Асортимент, рецептури виробів. Вимоги до якості, строк реалізації.

## **Тема 30. Технологія виробництва кондитерських виробів з тіста заварного, прісного литкового та мигдального**

1. *Тісто заварне*. Технологічний процес приготування тіста заварного. Асортимент, рецептури виробів. Вимоги до якості, строк реалізації.

2. *Тісто прісне листкове*. Технологічний процес приготування тіста прісного листкового. Асортимент, рецептури виробів. Вимоги до якості, строк реалізації.

3. *Тісто мигдальне*. Технологічний процес приготування тіста мигдального. Асортимент, рецептури виробів. Вимоги до якості, строк реалізації.

## **КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ**

Система оцінювання сформованих компетентностей у студентів враховує види занять, які згідно з програмою навчальної дисципліни передбачають лекційні, семінарські, практичні, лабораторні заняття, а також виконання самостійної роботи.

Поточне оцінювання студента університету з навчальної дисципліни "Технологія продукції ресторанного господарства" на семінарських, практичних чи лабораторних заняттях здійснюється за чотирьох бальною шкалою, де "2" - незадовільно; "3" - задовільно; "4" - добре; "5" - відмінно.

### **Порядок проведення поточного оцінювання знань студентів.**

Оцінювання знань студента під час семінарських, практичних занять проводиться за такими критеріями:

- розуміння, ступінь засвоєння теорії та методології проблем, що розглядаються;
- ступінь засвоєння фактичного матеріалу навчальної дисципліни; ознайомлення з рекомендованою літературою, а також із сучасною літературою з питань, що розглядаються;
- логіка, структура, стиль викладу матеріалу в письмових роботах і при виступах в аудиторії, вміння обґрунтовувати свою позицію, здійснювати узагальнення інформації та робити висновки;
- здатність проводити критичну та незалежну оцінку певних проблемних питань;
- вміння пояснювати альтернативні погляди та наявність власної точки зору, позиції на певне проблемне питання;
- логіка, структуризація та обґрунтованість висновків щодо конкретної проблеми;
- використання методів порівняння, узагальнення понять та явищ;
- грамотність подачі матеріалу.

Студенти повинні мати позитивні оцінки не менше, ніж за 40% проведених семінарських, практичних чи лабораторних занять для того, щоб бути допущеними до підсумкового оцінювання у вигляді тестів.

Критеріями оцінювання позааудиторної самостійної роботи студентів, є: глибина і міцність знань, рівень мислення, вміння систематизувати знання за окремими темами, вміння робити обґрунтовані висновки, володіння категорійним апаратом, навички і прийоми виконання практичних завдань, вміння знаходити необхідну інформацію, здійснювати її систематизацію та обробку, самореалізація на практичних та семінарських заняттях.

Підсумковий контроль знань та компетентностей студентів з навчальної дисципліни здійснюється на підставі проведення семестрового екзамену (заліку), завданням якого є перевірка розуміння студентом програмного матеріалу в цілому, логіки та взаємозв'язків між окремими розділами, здатності творчого використання накопичених знань, вміння формулювати своє ставлення до певної проблеми навчальної дисципліни тощо. Усі студенти зобов'язані до екзамену (заліку) відпрацювати всі пропущені семінарські, практичні чи лабораторні заняття.

Підсумковий контроль проводиться у тестовій формі і оцінюється відповідно до шкали оцінювання знань студентів за ЄКТС. Питання, що виносяться на екзамен у вигляді тестів охоплюють програму дисципліни і передбачають визначення рівня знань та ступеня опанування студентами компетентностей. Тривалість екзамену 20 хв, впродовж яких студенти мають дати відповідь на 30 питань: 20 – I рівня; 7 – II і 3 – III.

Студента слід вважати атестованим, якщо сума балів, одержаних за результатами тестування, дорівнює або перевищує 60.

### **Критерії оцінювання знань студентів**

Шкала в балах	Національна шкала	Шкала ЄКТС
90-100 балів	5 "відмінно"	A
83-89 балів	4 "дуже добре"	B
76-82 балів	4 "добре"	C
68-75 бали	3 "задовільно"	D
60-67 бали	3 "достатньо"	E
35-59 бали	2 "незадовільно"	FX
1-34 бали	2 "неприйнятно"	F

### **МЕТОДИ НАВЧАННЯ ТА ЗАСОБИ ДІАГНОСТИКИ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ**

Викладання навчальної дисципліни "Технологія продукції ресторанного господарства" забезпечується засобами поєднання аудиторної і позааудиторної форм із застосуванням словесних, наочних та практичних методів навчання, а також у процесі безпосереднього ознайомлення з роботою установ та організацій, зокрема шляхом проведення наступних видів навчальних занять:

- *лекції* – на яких здійснюється обґрунтований, послідовний і систематизований виклад певної теми (тем) чи розділу навчального предмету;
- *практичні, семінарські заняття* – на яких викладач здійснює опитування студентів з окремих теоретичних питань, передбачених темою навчального заняття, а також формує у студентів вміння і навички вирішувати ситуаційні завдання, пов'язані із питаннями по організації обслуговування у закладах ресторанного господарства;
- *лабораторні заняття* - на першому занятті викладач пояснює студентам правила користування збірником лабораторно-практичних робіт. Особлива увага приділяється вивченню загальних правил розпорядку при проведенні робіт, правилам особистої гігієни студентів, інструкції з охорони праці, а також пояснюються правила проведення бракеражу страв. Викладач керує виконанням лабораторних робіт шляхом інструктування, основною метою якого є створення для студентів умов, що сприяють кращому виконанню завдань. Після закінчення роботи студенти оформлюють звіт, який надається наприкінці кожної лабораторної роботи, та готуються до захисту. Викладач оцінює якість виробів, порівнює з вимогами до них, робить висновки, виставляє оцінки. Тривалість лабораторно-практичної роботи 4 години;
- *консультації* – на яких студенти отримують відповіді на конкретні запитання або пояснення складних питань, винесених на самостійне опрацювання та для виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань;
- *самостійна робота* – виконується студентами у позааудиторний час за завданнями викладача та включає: підготовку до практичних занять; виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань; розгляд питань, винесених на самостійне опрацювання.

Діагностика (моніторинг і перевірка) результатів навчання здійснюється шляхом:

- 1) *поточного контролю*, який проводиться у формі:
  - фронтального, індивідуального чи комбінованого опитування студентів на практичних чи лабораторних заняттях;
  - контрольного тестування студентів та перевірки ситуаційних завдань;
  - оцінювання самостійної роботи та індивідуальних завдань студентів;
  - оцінювання виконаних завдань контрольної роботи у вигляді тестових завдань з множинним вибором та розв'язання задачі.
- 2) *підсумкового контролю*, який проводиться у формі екзамену. Такий контроль є завершальним етапом вивчення навчальної дисципліни та видом підсумкового контролю, який має на меті перевірити та оцінити отримані студентами знання, уміння та ступінь опанування ними практичних навичок, а також розвиток творчого мислення в обсязі вимог програми навчальної дисципліни.

Підсумковий контроль з дисципліни "Технологія продукції ресторанного господарства" проводиться у формі комп'ютерного тестування.

## ПОЛІТИКА КУРСУ

Курс передбачає роботу в колективі. Середовище в аудиторії є дружнім, творчим, відкритим до конструктивної критики.

Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в дистанційному режимі за погодженням із керівником курсу та презентувати виконані завдання під час консультації викладача.

Самостійна робота включає в себе теоретичне вивчення питань, що стосуються тем лекційних занять, які не ввійшли в теоретичний курс, або ж були розглянуті коротко, їх поглиблена проробка за рекомендованою літературою, а також виконання завдань з метою закріплення теоретичного матеріалу. Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін.

Відпрацювання незадовільних оцінок, отриманих студентом на навчальному занятті є обов'язковим. Відпрацювання пропущених занять проводиться згідно з графіку прийому відпрацювань затвердженого завідувачем кафедри. Пропущені заняття повинні бути відпрацьовані до початку сесії.

Відпрацювання пропущених лекцій проводиться шляхом надання студентом розширеного конспекту або реферату за темою лекції.

Відпрацювання семінарських чи практичних занять проводиться у формі усної співбесіди з викладачем або написання письмової роботи.

Відпрацювання лабораторних занять проводиться шляхом оформлення інструкційно - технологічних карт страв із перерахунком сировини на задану кількість порцій, приготування, визначених по навчальній програмі, страв та кулінарних виробів, проведення бракеражу готової продукції.

Після відпрацювання студентами пропущених занять викладач фіксує результат в академічному журналі. Перескладання (дострокове складання) курсу відбувається з дозволу деканату за наявності поважних причин.

Якщо студент бере участь у міжнародній або внутрішній програмі академічної мобільності, студент отримує індивідуальний навчальний план, який враховує фактичне виконання ним індивідуальних навчальних планів поточного та попередніх навчальних років. Якщо дисципліна не була перезарахована, відпрацювання пропущених занять здійснюється студентом впродовж семестру після повернення із навчання.

Політика щодо відвідування. Відвідування занять є одним із компонентів оцінювання, адже дає змогу отримати максимальний бал за усі види робіт. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу.

Оцінювання. Поточний контроль із дисципліни "Технологія продукції ресторанного господарства" здійснюється під час проведення семінарських, практичних чи лабораторних занять в усній та письмовій формах. Студент, який з поважних причин, підтверджених документально, не мав можливості брати участь у формах поточного контролю має право на його відпрацювання у двотижневий термін після повернення до навчання.

Якість освітнього процесу забезпечується за допомогою дотримання принципів академічної доброчесності. Відповідно до статті 42 Закону України "Про освіту": академічна доброчесність – це сукупність етичних принципів та визначених законом правил, якими мають керуватися учасники освітнього процесу під час навчання, викладання та провадження наукової (творчої) діяльності з метою забезпечення довіри до результатів навчання та/або наукових (творчих) досягнень. В основі академічної доброчесності лежить чесність, довіра, порядність у виконанні своїх обов'язків, справедливість, повага та відповідальність.

Академічна доброчесність покликана боротися із:

- плагіатом як актом шахрайства в студентських роботах, наукових статтях та тезах;
- фабрикацією та фальсифікацією результатів наукових досліджень;
- обманом, списуванням,
- використання непередбачених навчальним процесом допоміжних матеріалів та технічних засобів.

За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти можуть бути притягнені до такої академічної відповідальності:

- повторне проходження оцінювання (контрольна робота, іспит, залік тощо);
- повторне проходження навчального курсу;
- відрахування із закладу освіти (крім осіб, що здобувають загальну середню освіту).

## РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. Вид. 2-ге, переробл. і допов. Київ : Центр учбової літератури, 2012, 280 с.
2. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник. Вид. 2-ге, переробл. і допов. Київ : Центр учбової літератури, 2011, 584 с.
3. Мостова Л. М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. Вид. 2-ге. Київ : Ліра-К, 2011, 388 с.
4. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу : навч. посіб. Київ : КНТЕУ, 2011, 215 с.

5. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа : довідник офіціанта. Львів : Афіша, 2009, 304 с.
6. Сало Я. М. Організація обслуговування на підприємствах харчування. Ресторанна справа : довідник офіціанта. Львів : Афіна, 2005, 336с.
7. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі : навч.посіб. Київ : Кондор, 2003, 506 с.
8. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Одеса, 2000, 311 с.
9. Доцяк В.С. Українська кухня : підруч. для учнів проф.-техн. закл. освіти. Львів : Оріана-Нова, 1998, 556 с.
- 10.П'ятницька Г.Т., П'ятницька. Н.О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії : навч. посіб. Київ : Кондор, 2013, 250 с.
- 11.Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Ліра- К, 2010, 388 с.
- 12.Ростовський В.С., Новікова О.В. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів: навч. посіб. Київ : Ліра, 2009, 547 с.
- 13.Лисюк Г.М., Самохвалова О.В. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів: навч. посіб. Суми : ВТД "Університетська книга", 2009, 464 с.
- 14.Архіпов В. В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2009, 342 с.
- 15.Гайдук С.М., Юрчук К.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2006, 342 с.
- 16.Нечаюк Л.І., Телеш Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент : навч.посіб. Київ : Центр навчальної літератури, 2003, 348 с.
- 17.Зайцева Г.Т., Горпинко Т.М. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів : підруч. для проф.-техн. закладів. Київ : Вікторія, 2002, 400 с.
- 18.Мальська М.П., Гаталюк Н.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2013, 304 с.
- 19.Капліна Т.В., Білоусько О.А., Шаповал Н.І. та ін. Технологія продукції ресторанного господарства. Полтавська кухня : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2008, 280 с.
- 20.Архіпов В.В., Архіпова А.В., Іванникова Т.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посіб. Київ : Фірма "ІНКОС", Центр навчальної літератури, 2007, 382 с.
- 21.Михайлов В.М., Радченко Л.О., Новікова О.В., Льовшина Л.Д., М'ячиков О.В., Терещенко Л.В. Технологія приготування їжі: Українська кухня : навч. посіб. Харків : Світ книг, 2012, 537 с.

- 22.Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу : уклад. Малюк Л.П., Черевко О.І., Дейниченко Г.В. Харків : ХДУХТ, 2003, 488 с.
- 23.Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування всіх форм власності : уклад. Шалимінов О.В., Дятченко Т.П., Кравченко Л.О. та ін. Київ : А.С.К. Арій, 2000, 848 с.
- 24.ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни і визначення. [Чинний від 2003-12-01]. Київ, 2003. № 185. (Національний стандарт України).
- 25.ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. [Чинний від 2004-07-01]. Київ, 2004, (Національний стандарт України).