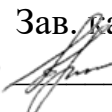


**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО**

Кафедра «Харчових технологій та готельно-ресторанної справи»

ЗАТВЕРДЖУЮ
Зав. кафедри ХТГРС
д.т.н., професор  Олесья ПРИСС
« ___ » _____ 2021 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Технологія продукції ресторанного господарства»

для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» зі спеціальності
241 «Готельно-ресторанна справа» за ОПІ Готельно-ресторанна справа
(на основі повної загальної середньої освіти)
факультет агротехнологій та екології

2021 – 2022 н.р.

Робоча програма навчальної дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за ОПП Готельно-ресторанна справа (на основі повної загальної середньої освіти) - Мелітополь, ТДАТУ, 2021 – 14 с.

Розробник: к.е.н., доцент Тетяна КАРМАН

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри «Харчові технології та готельно-ресторанна справа»

Протокол від “ 26 ” серпня 2021 року № 1

Завідувач кафедри ХТГРС

проф.  Олесья ПРИСС

Схвалено методичною комісією факультету АТЕ зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа» за ОПП Готельно-ресторанна справа для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» (на основі повної загальної середньої освіти)

Протокол від “ 31 ” серпня 2021 року № 1

Голова, доц.  Олена ГРИГОРЕНКО

1 ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, ступінь вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	
Кількість кредитів 6	Галузь знань <u>24 "Сфера обслуговування"</u> (шифр і назва)	Обов'язкова	
Загальна кількість годин – 180 годин	Спеціальність: <u>241 «Готельно-ресторанна справа»</u>	Курс	Семестр
Змістових модулів – 2		2-й	3-й
Тижневе навантаження: аудиторних занять – 8 год. самостійна робота студента – 4,7 год.	Ступінь вищої освіти: <u>«Бакалавр»</u>	Вид занять	Кількість годин
		Лекції	40 год.
		Лабораторні заняття	40 год.
		Практичні заняття	-
		Семінарські заняття	-
		Самостійна робота	70 год.
		Навчальна практика	30 год.
		Форма контролю: екзамен	

2 МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Дисципліна «Технологія продукції ресторанного господарства» є обов'язковою у професійній підготовці здобувачів вищої освіти.

Метою вивчення дисципліни є формування компетенцій з технологій виробництва й реалізації кондитерської продукції (далі за тестом КП) у закладах ресторанного господарства із заданими властивостями при використанні сучасних технологічних засобів, якісної та безпечної, як для споживачів, так і для оточуючого середовища.

Об'єкт вивчення дисципліни – технологічні процеси обробки різних видів овочів, технології приготування кулінарної продукції з овочевої сировини; технологічний процес обробки м'яса та приготування м'ясних напівфабрикатів.

Предметом вивчення дисципліни є кулінарна продукція закладів ресторанного господарства, технологічні режими й параметри її виробництва із сировини рослинного та тваринного походження та показники якості і безпеки, їх формування у процесі виробництва та зберігання.

Завдання дисципліни – надати здобувачам вищої освіти теоретичних знань і практичних навичок щодо технології приготування кулінарної продукції, органолептичної оцінки її якості та правил реалізації у закладах ресторанного господарства та формування у майбутніх фахівців вміння управляти технологічним процесом виробництва.

Результати навчання (з урахуванням soft skills)

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен оволодіти наступними *компетентностями*:

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Загальні компетентності

ЗК 1. 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 2. 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 3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 5. Здатність працювати в команді.

ЗК 8. Навики здійснення безпечної діяльності.

ЗК 9. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

Фахові компетентності

ФК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

ФК 2. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

ФК 5. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ФК 6. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

ФК 7. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

ФК 8. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.

ФК 9. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів

ФК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

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

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

ФК 15. Здатність моделювати технологічний ланцюг та уміння організовувати процеси виробництва і надання послуг закладами ресторанного господарства, відповідно до технологічних властивостей і наявності сировини.

ФК 16. Здатність організувати простір та формувати дизайн-концепції об'єктів сфери гостинності

Soft skills:

- **комуникативні навички:** письмове, вербальне й невербальне спілкування; уміння грамотно спілкуватися по e-mail; вести суперечки і відстоювати свою позицію, спілкування в конфліктній ситуації; навички створення, керування й побудови відносин у команді.

- **уміння виступати привселюдно:** навички, необхідні для виступів на публіці; проводити презентації.

- **керування часом:** Уміння правильно розподіляти час; уміння справлятися із завданнями вчасно.

- **гнучкість і адаптивність:** гнучкість, адаптивність і здатність мінятися; уміння аналізувати ситуацію, орієнтування на вирішення проблем.

- **лідерські якості:** уміння спокійно працювати в напруженому середовищі; уміння ухвалювати рішення; уміння встановлювати мету, планувати.

- **особисті якості:** креативне й критичне мислення; етичність, чесність, терпіння, повага до оточуючих.

3 ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Змістовий модуль 1 Технологія обробки овочів і грибів та приготування страв і гарнірів з овочів і грибів.

Тема 1. Процеси, які відбуваються під час кулінарної обробки продуктів

Зміни білків. Зміни вуглеводів. Зміни крохмалю. Вуглеводи клітинних стінок. Зміни жирів. Зміни вітамінів. Зміни кольору продуктів. Смакові, ароматичні і мінеральні речовини.

Тема 2. Обробка овочів. Характеристика технологічного процесу обробки овочів.

Значення овочів у харчуванні людини. Класифікація овочів. Характеристика технологічного процесу обробки різних груп овочів. Види нарізання овочів. Обробка консервованих овочів. Напівфабрикати консервовані, централізоване виготовлення овочевих напівфабрикатів. Відходи овочів та їх використання. Обробка грибів.

Тема 3. Страви і гарніри з картоплі, овочів і грибів

Значення страв і гарнірів з овочів у харчуванні людини. Процеси, що відбуваються в овочах під час теплової кулінарної обробки. Страви і гарніри з

припущених овочів, страви і гарніри з тушкованих овочів і грибів. Страви і гарніри із смажених овочів і грибів. Запечені страви із овочів і грибів. Печені овочі. Страви з овочевих напівфабрикатів.

Тема 4. Страви і гарніри з круп, бобових і макаронних виробів

Харчова цінність круп, бобових і макаронних виробів. Підготовка круп до варіння. Каші. Страви з каш. Страви з бобових. Страви з макаронних виробів.

Змістовий модуль 2. Технологія обробки м'яса та приготування страв із м'яса.

Тема 5. Обробка м'яса і м'ясних продуктів

Хімічний склад і харчова цінність м'яса. Види і класифікація м'яса. Організація технологічного процесу обробки м'яса і виробництва напівфабрикатів. Кулінарне розбирання і обвалювання яловичої туші. Кулінарне розбирання і обвалювання свинячої, баранячої і телячої туш. Приготування натуральних м'ясних напівфабрикатів з яловичини. Напівфабрикати з баранини, телятини, свинини натуральні. Приготування січеної маси і напівфабрикатів з неї. Напівфабрикати з м'ясної котлетної маси. Обробка поросят, кроликів і диких тварин. Обробка субпродуктів і кісток.

Тема 6. Обробка сільськогосподарської птиці і дичини

Значення птиці у харчуванні людини, її класифікація. Обробка сільськогосподарської птиці й дичини. Способи заправлення птиці і дичини. Напівфабрикати з птиці й дичини. Обробка субпродуктів птиці й дичини. Напівфабрикати, що надходять із заготівельних фабрик.

Тема 7. Другі страви з м'яса і субпродуктів

Значення м'ясних страв у харчуванні. Процеси, що відбуваються в м'ясі під час теплової обробки. Варені м'ясні страви. Смажені страви з м'яса. Запечені м'ясні страви. Тушковані м'ясні страви. Страви з січеного натурального м'яса і котлетної маси.

Тема 8. Страви з сільськогосподарської птиці, дичини і кролика

Значення страв з птиці, дичини і кролика у харчуванні. Варені й припущені страви з птиці, дичини, кролика. Смажені страви з птиці, дичини, кролика. Тушковані страви з птиці, кролика.

3.1. Програма навчальної практики

Організація послуг харчування

Характеристика програм харчування. Зміст основних та допоміжних послуг ресторанного господарства готелю. Організація надання послуг харчування для індивідуальних і групових гостей. Оформлення замовлень на обслуговування. Організація надання послуг харчування за меню денного раціону харчування. Обслуговування за типом "Шведський стіл".

Організація банкетного обслуговування. Організація обслуговування офіційно-ділових прийомів. Особливості організації обслуговування учасників конгресних заходів.

Стандарти обслуговування у закладі ресторанного господарства. Вимоги до обслуговуючого персоналу. Організація обслуговування гостей. Порядок контролю якості надання ресторанних послуг та додержання законодавства.

Характеристика основних, обслуговуючих, допоміжних приміщень та їх матеріально-технічне оснащення.

4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Номер тижня	Вид занять	Тема заняття або завдання на самостійну роботу	Кількість				балів
			годин				
			лк	лаб.	сем. (пр.)	СР	
Змістовий модуль 1.							
1	Лекція 1	Процеси, які відбуваються під час кулінарної обробки продуктів	2	-	-	-	-
	Лабораторне заняття 1	Технологія універсальних напівфабрикатів різного ступеня готовності	-	2	-	-	1,5
	Лекція 2	Обробка овочів. Характеристика технологічного процесу обробки овочів. Ч.1	2	-	-	-	-
	Лабораторне заняття 2	Технологія універсальних напівфабрикатів різного ступеня готовності	-	2	-	-	1,5
	Самостійна робота 1-2	Робота на навчально-інформаційному порталі	-	-	-	6	2
2	Лекція 3	Обробка овочів. Виготовлення овочевих напівфабрикатів Ч. 2	2	-	-	-	-
	Лабораторне заняття 3	Технологія страв з овочів та грибів	-	2	-	-	1,5
	Лекція 4	Обробка грибів. Ч. 3	2	-	-	-	-
	Лабораторне заняття 4	Технологія страв з овочів та грибів	-	2	-	-	1,5
	Самостійна робота 3-4	Робота на навчально-інформаційному порталі	-	-	-	6	2
3	Лекція 5	Страви і гарніри з картоплі, овочів і грибів. Страви і гарніри з варених овочів. Ч. 1	2	-	-	-	-
	Лабораторне заняття 5	Страви з тушкованих та запечених овочів	-	2	-	-	1,5
	Лекція 6	Страви і гарніри з тушкованих овочів і грибів. Ч. 2	2	-	-	-	-
	Лабораторне заняття 6	Страви з тушкованих та запечених овочів	-	2	-	-	1,5
	Самостійна робота 5-6	Робота на навчально-інформаційному порталі				6	2
4	Лекція 7	Страви і гарніри із запечених овочів і грибів. Ч 3	2	-	-	-	-
	Лабораторне заняття 7	Страви зі смажених овочів	-	2	-	-	1,5
	Лекція 8	Страви і гарніри із смажених овочів і грибів Ч. 4	2	-	-	-	-
	Лабораторне заняття 8	Страви зі смажених овочів	-	2	-	-	1,5
	Самостійна робота 7-8	Робота на навчально-інформаційному порталі				6	2
5	Лекція 9	Страви і гарніри з круп та бобових	2	-	-	-	-
	Лабораторне заняття 9	Технологія страв з круп, бобових та макаронних виробів	-	2	-	-	1,5
	Лекція 10	Страви і гарніри з макаронних виробів	2	-	-	-	-
	Лабораторне	Технологія страв з круп, бобових та	-	2	-	-	1,5

	заняття 10	макаронних виробів						
	Самостійна робота 9-10	Робота на навчально-інформаційному порталі	-	-	-	6	2	
6,7	Самостійна робота	Підготовка до ПМК 1	-	-	-	5		
	ПМК 1	Підсумковий контроль за змістовий модуль 1	-	-	-	-	10	
Всього за змістовий модуль 1 – 75 год.			20	20	-	35	35	
Змістовий модуль 2.								
8	Лекція 11	Обробка м'яса і м'ясних продуктів. Ч.1	2	-	-	-	-	
	Лабораторне заняття 11	Технологія приготування страв з відварного м'яса	-	2	-	-	1,5	
	Лекція 12	Обробка м'яса і м'ясних продуктів. Ч. 2	2	-	-	-	-	
	Лабораторне заняття 12	Технологія страв із смаженого м'яса і м'ясопродуктів	-	2	-	-	1,5	
	Самостійна робота 11-12	Робота на навчально-інформаційному порталі					6	2
9	Лекція 13	Обробка м'яса і м'ясних продуктів. Ч. 3	2	-	-	-	-	
	Лабораторне заняття 13	Технологія страв із м'яса тушкованого та запеченого	-	2	-	-	1,5	
	Лекція 14	Обробка м'яса і м'ясних продуктів. Ч. 4	2	-	-	-	-	
	Лабораторне заняття 14	Технологія страв із м'яса тушкованого та запеченого	-	2	-	-	1,5	
	Самостійна робота 13-14	Робота на навчально-інформаційному порталі					6	2
10	Лекція 15	Обробка м'яса і м'ясних продуктів. Ч. 5	2	-	-	-	-	
	Лабораторне заняття 15	Технологія приготування страв з січених напівфабрикатів	-	2	-	-	1,5	
	Лекція 16	Обробка сільськогосподарської птиці і дичини. Ч. 1	2	-	-	-	-	
	Лабораторне заняття 16	Технологія приготування страв з субпродуктів	-	2	-	-	1,5	
	Самостійна робота 15-16	Робота на навчально-інформаційному порталі					6	2
11	Лекція 17	Обробка сільськогосподарської птиці і дичини. Ч. 2	2	-	-	-	-	
	Лабораторне заняття 17	Технологія приготування холодних страв з м'яса	-	2	-	-	1,5	
	Лекція 18	Другі страви з м'яса і субпродуктів. Ч. 1	2	-	-	-	-	
	Лабораторне заняття 18	Технологія приготування холодних страв з м'яса	-	2	-	-	1,5	
	Самостійна робота 17-18	Робота на навчально-інформаційному порталі	-	-	-	6	2	
13	Лекція 19	Другі страви з м'яса і субпродуктів. Ч. 2	2					
	Лабораторне заняття 19	Технологія приготування других страв з м'яса		2			1,5	
	Лекція 20	Страви з сільськогосподарської птиці, дичини та кролика.	2					
	Лабораторне заняття 20	Технологія приготування других страв з м'яса		2			1,5	
	Самостійна робота 19-20	Робота на навчально-інформаційному порталі				6	2	
14,15	Самостійна робота	Підготовка до ПМК2	-	-	-	5		
	ПМК 2	Підсумковий контроль за змістовий модуль 2	-	-	-	-	10	

<i>Всього за змістовий модуль 2 – 75 год.</i>	20	20	-	35	35
<i>Екзамен</i>					30
<i>Всього - 150 год. Ваговий коефіцієнт $\kappa_d = 0,8$</i>	<i>$n_d = -$</i>				100
<i>Навчальна практика – 30 год. Ваговий коефіцієнт $\kappa_{np} = 0,2$</i>	<i>$n_{np} =$</i>				100
<i>Всього з навчальної дисципліни – 180 год.</i>	<i>$n_{заг} = \kappa_d n_d + \kappa_{np} n_{np} =$</i>				100

Примітки: $n_{заг}$ – загальна кількість балів;
 κ_d - ваговий коефіцієнт з дисципліни;
 n_d – кількість балів з дисципліни;
 κ_{np} - ваговий коефіцієнт з практики;
 n_{np} - кількість балів за практику.

Вагові коефіцієнти (відповідно до електронного журналу):

- для «вишитої» практики $\kappa_{np}=0,2$; $\kappa_d=0,8$
- для «вишитої» курсової роботи (проекту) $\kappa_{кр(кп)}=0,4$; $\kappa_d=0,6$
- для «вишитих» практики та курсової роботи (проекту)
 $\kappa_{np}=0,2$; $\kappa_{кр(кп)}=0,4$; $\kappa_d=0,4$

5 ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ (ПМК 1)

1. Зміни білків
2. Зміни вуглеводів
3. Зміни крохмалю
4. Вуглеводи клітинних стінок
5. Зміни жирів
6. Зміни вітамінів
7. Зміни кольору продуктів
8. Смакові, ароматичні і мінеральні речовини
9. Відходи овочів
10. Класифікація овочів
11. Характеристика технологічного процесу обробки овочів
12. Обробка картоплі
13. Обробка коренеплодів
14. Обробка капустяних і цибулевих овочів
15. Обробка гарбузових, томатних і бобових овочів
16. Обробка салатно-шпинатних, пряних і десертних овочів
17. Види нарізання овочів
18. Обробка консервованих овочів
19. Напівфабрикати консервовані
20. Централізоване виготовлення овочевих напівфабрикатів
21. Відходи овочів та їх використання
22. Обробка грибів
23. Значення страв і гарнірів з овочів у харчуванні людини.
24. Процеси, що відбуваються в овочах під час теплової кулінарної обробки
25. Страви і гарніри з варених овочів
26. Страви і гарніри з припущених овочів
27. Страви і гарніри з тушкованих овочів і грибів
28. Страви і гарніри із смажених овочів і грибів
29. Запечені страви із овочів і грибів
30. Печені овочі
31. Страви з овочевих напівфабрикатів
32. Харчова цінність круп, бобових і макаронних виробів
33. Підготовка круп до варіння
34. Каші
35. Страви з каш
36. Страви з бобових
37. Страви з макаронних виробів

ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ПІДСУМКОВИЙ МОДУЛЬНИЙ КОНТРОЛЬ № 2 (ПМК 2)

1. Хімічний склад і харчова цінність м'яса
2. Види і класифікація м'яса
3. Організація технологічного процесу обробки м'яса і виробництва напівфабрикатів
4. Кулінарне розбирання і обвалювання яловичої туші
5. Кулінарне розбирання і обвалювання свинячої, баранячої і телячої туш
6. Приготування натуральних м'ясних напівфабрикатів з яловичини
7. Напівфабрикати з баранини, телятини, свинини натуральні
8. Приготування січеної маси і напівфабрикатів з неї
9. Напівфабрикати з м'ясної котлетної маси
10. Обробка поросят, кроликів і диких тварин
11. Обробка субпродуктів і кісток
12. Значення птиці у харчуванні людини, її класифікація
13. Обробка сільськогосподарської птиці й дичини
14. Способи заправлення птиці і дичини
15. Напівфабрикати з птиці й дичини
16. Обробка субпродуктів птиці й дичини
17. Напівфабрикати, що надходять із заготівельних фабрик
18. Значення м'ясних страв у харчуванні
19. Процеси, що відбуваються в м'ясі під час теплової обробки
20. Варені м'ясні страви
21. Смажені страви з м'яса
22. Запечені м'ясні страви
23. Тушковані м'ясні страви
24. Страви з січеного натурального м'яса і котлетної маси
25. Значення страв з птиці, дичини і кролика у харчуванні
26. Варені й припущені страви з птиці, дичини, кролика
27. Смажені страви з птиці, дичини, кролика
28. Тушковані страви з птиці, кролика

6 РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Базова:

1. Нечаюк, Л. І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент [Електронний ресурс] : навч. посібник : рекомендовано МОН України / Л. І. Нечаюк, Н. О. Нечаюк. - 3-тє вид. - Електрон. текстові дані. - К. : Центр навчальної літератури, 2009. - 1 файл ; 344 с.

2. Подпратов, Г. І. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва [Текст] : практикум : навч. посібник : надано М-вом аграр. політики / Г. І. Подпратов, Л. Ф. Скалецька, А. М. Сеньков. - К. : Вища освіта, 2004. - 272 с.

3. Смоляр, В. І. Харчова експертиза : навч. посібник / В. І. Смоляр. - К. : Здоров'я, 2005. - 448 с

4. Технологія зберігання та переробки продукції рослинництва [Текст] : навч. посібник : рекомендовано МОН України / Г. П. Жемела. - Дніпропетровськ : [б. и.], 2005. - 248 с.

5. Технологія продукції ресторанного господарства [Текст] : навч.-наочний посібник / В. Ф. Доценко [та ін.] ; Національний університет харчових технологій. - К. : Кондор, 2019. - 292 с.

6. Шумило, Г. І. Технологія приготування їжі [Електронний ресурс] : навч. посібник / Г. І. Шумило. - Електрон. текстові дані. - К. : Кондор, 2003. - 1 файл ; 506 с.

Допоміжна

1. Архіпов В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. Посібник / В. В. Архіпов, Т. В. Іванникова, А. В. Архіпова – К.: Центр учбової літератури, 2007. – 382 с

2. Гайовий І.І. Оцінювання професійної підготовки фахівців ресторанної справи / І.І. Гайовий/ // Сучасні інформаційні технології та інноваційні методики навчання у підготовці фахівців: методологія., теорія, досвід, проблеми : зб. наук. пр. / редкол. І. А. Зязюн (голова) [та ін.]. – К.- Вінниця : ДОВ «Вінниця», 2006. – Вип. 10. – С. 278-282.

3. Захарчук В.Г. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник / В.Г.Захарчук, Т.А.Кунділовська, Г.Є.Гайдукович. – Одеса: ОНЕУ, Атлант ВОІ СОІУ, 2016 р. – 479 с.

4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / авт.-сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. – К. : ООО «Изд-во Арий», 2011. – 680 с

5. Ростовський В. С. Збірник рецептур / В. С. Ростовський, Н. В. Дібрівська, В. Ф. Пасенко. – К. : Центр учбової літератури, 2010. – 324 с.

7 ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. Освітній портал ТДАТУ <http://op.tsatu.edu.ua>.
2. Наукова бібліотека ТДАТУ <http://www.tsatu.edu.ua/biblioteka/>.
3. Методичний кабінет кафедри ХТГРС.
4. Сайт кафедри ХТГРС. <http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/navchannja/dyscypliny/>.
5. Internet.