

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

**Факультет агротехнологій та екології**

Кафедра харчових технологій та готельно-ресторанної справи

ПОГОДЖУЮ

Гарант ОПП

д.т.н., професор  Олесья ПРІСС

«28» 08 2020 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав.кафедри ХТтаГРС

професор  Олесья ПРІСС

«28» 08 2020 р.

**ПРОГРАМА НАВЧАННЯ ЗДОБУВАЧІВ ВО - СИЛАБУС**

з дисципліни Технологія продукції ресторанного господарства

(найменування дисципліни)

для спеціальності «Готельно-ресторанна справа» за ОПП Готельно-ресторанна справа (на основі повної загальної середньої освіти)

(шифр, найменування спеціальності, освітньої програми)

форма навчання денна

(денна, заочна)

Кількість кредитів 6 кредитів

Курс 2-й

Семестр 4-й

Змістових модулів (підсумкових модульних контролів) - 2

СРС - 46 годин

Навчальна практика – 30 годин

Форма контролю – екзамен

(екзамен або диференційований залік)

Загальна кількість годин 180 годин

2020-2021 н.р.

## **«ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА».**

**Силабус** для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа» за ОПП Готельно-ресторанна справа (на основі повної загальної середньої освіти) - Мелітополь, ТДАТУ, 2020. – 11 с.

Силабус складений на підставі «Положення про програму навчання здобувачів вищої освіти - силабус» Мелітополь: ТДАТУ, 2019. – 16 с. та Робочої програми навчальної дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». – Мелітополь, ТДАТУ, 2020. – 13 с.

(документ ким і коли виданий)

Розробники: Сухаренко О.І., к.с.г.н., доцент,

Рецензент: Гапріндашвілі Н.А., к.с.г.н., доцент.

Силабус затверджений на засіданні кафедри «Харчових технологій та готельно-ресторанної справи» протокол від «28» 08 2020 року № 1

Завідувач кафедри ХТ та ГРС

д.т.н., професор  Олесья ПРІСС

«28» 08 2020 року

Схвалено методичною комісією факультету агротехнологій та екології зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа» за ОПП Готельно-ресторанна справа (на основі повної загальної середньої освіти).

Протокол № 1 від 31 08 2020 року

Голова, доц.  Олена ГРИГОРЕНКО

## 1) АНОТАЦІЯ КУРСУ ТА ВЕБ-САЙТ ЙОГО РОЗМІЩЕННЯ

Технологія приготування їжі – 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. Кількість, якість, асортимент споживаних харчових продуктів, своєчасність і регулярність приймання їжі мають важливе значення для життєдіяльності організму. «Хороший кухар вартий лікаря», – говорить народне прислів'я. Цими словами підкреслюється тісний зв'язок між смачно приготованою різноманітною їжею і здоров'ям людини. 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.

Режим доступу до Веб-порталу:

- <http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/course/tehnolohija-produkciji-restorannoho-hospodarstva-2/>
- <http://op.tsatu.edu.ua/course/view.php?id=1647>

## 2) МЕТА ВИКЛАДАННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Метою курсу є формування базових знань з технології виробництва кулінарної та кондитерської продукції, оволодіння правилами кулінарної обробки сировини для отримання готової продукції; оволодіння професійними знаннями, навичками та вміннями щодо організації та управління виробничими процесами з виробництва та споживання продукції у закладах ресторанного господарства. Особливості технологічного процесу виробництва та реалізації кулінарної і кондитерської продукції з визначеними властивостями і якістю.

## 3) ЗАВДАННЯ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

**Завдання:**

- ознайомлення з основами технології виробництва кулінарної, кондитерської продукції, напоїв;
- систематизація окремих стадій технологічного процесу виробництва продуктів харчування, володіння технологією їх виробництва з метою опанування студентами основ управління технологічними процесами з урахуванням вимог створення продукції високої якості, визначеної харчової і біологічної цінності енергоємності;

- набуття знань і вмінь пов'язувати наукові та нормативні положення з сучасною практикою галузі (ресторанним господарством);
- ефективне використання вмінь і навичок в процесі надання послуг харчування різним верствам населення і забезпечення попиту на продукцію ресторанного господарства;
- набуття знань щодо формування асортименту кулінарної продукції, визначення перспектив його розвитку;
- набуття практичних навичок з виробництва і реалізації кулінарної та кондитерської продукції власного виробництва ПРГ.

В результаті значення дисципліни студент повинен:

**знати:** особливості технологічного процесу виробництва та реалізації кулінарної і кондитерської продукції з визначеними властивостями і якістю.

**вміти:** пов'язувати наукові та нормативні положення з сучасною практикою галузі (ресторанним господарством); надавати послуги харчування різним верствам населення і забезпечувати попит на продукцію ресторанного господарства.

#### **4) РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ – КОМПЕТЕНЦІЇ (З УРАХУВАННЯМ SOFT SKILLS):**

Після освоєння дисципліни студенти повинні мати наступні компетентності:

**ІНТЕГРАЛЬНІ:** Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у процесі навчання і в господарській діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування певних теорій та методів відповідної науки і характеризується комплексністю та невизначеністю умов

##### **ЗАГАЛЬНІ:**

ЗК 1 – здатність застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності;

ЗК 2 – здатність шляхом самостійного навчання освоювати нові області, використовуючи здобуті знання;

ЗК 3 – здатність до усвідомленого поповнення і розширення комунікативних навичок у професійній сфері;

ЗК 4 – здатність розуміти і опрацювати ідеї і думки на основі логічних аргументів та перевірених фактів;

ЗК 5 – здатність усвідомлювати соціальну значущість своєї професії, застосовувати принципи деонтології при виконанні професійних обов'язків;

ЗК 6 – здатність приймати обґрунтовані рішення;

ЗК 7 – володіння навиками використання сучасного програмного забезпечення, Internet-ресурсів і роботи в комп'ютерних мережах, володіння основними методами, способами і засобами отримання, зберігання та переробки і використання технологічної інформації у професійній діяльності;

ЗК 8 – здатність використовувати організаторські навички для планування роботи колективу;

ЗК 9 – здатність до усної та письмової ділової комунікації державною та іноземною мовами для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах, володіння фаховою термінологією іноземною мовою;

ЗК 10 – здатність розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції.

### **СПЕЦІАЛЬНІ (ФАХОВІ, ПРЕДМЕТНІ):**

ФК 1 – здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

ФК 2 – здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства та відстежувати зміни в ньому;

ФК 3 – здатність визначати стратегічні цілі управління діяльністю організації;

ФК 4 – здатність будувати конкурентну карту ринку, виділяти ключові фактори успіху та розвивати конкурентні переваги організації;

ФК 5 – здатність аналізувати тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства;

ФК 6 – здатність проводити комплексний аналіз діяльності готельного та ресторанного підприємства, його макро- і мікросередовища, розробляти ефективну маркетингову стратегію підприємства на ринку;

ФК 7–знання змісту та психологічних особливостей управління, особливостей різних стилів керівництва та їх ефективність;

ФК 8– здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді);

ФК 9– здатність використовувати різні методи конструктивного розв'язання конфліктів в управлінні організаціями;

ФК 10– здатність до уміння організовувати сервісно-виробничий процес який забезпечує гармонізацію інтересів споживачів і підприємств (закладів) готельно-ресторанного бізнесу та курортів з дотримання вимог безпеки та екологічності;

ФК 11– здатність проектувати процес надання основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства;

ФК 12– здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і скласти необхідну нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію;

ФК 13 – здатність застосовувати сучасні досягнення в області оздоровчого харчування до розроблення науково обґрунтованих харчових раціонів і організації оздоровчого і лікувально-профілактичного харчування в умовах закладів ресторанного господарства;

ФК 14– здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів;

ФК 15–здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;

ФК 16– здатність оцінювати та забезпечувати якість продукції та послуг на підприємствах сфери гостинності;

ЗК 17 – здатність організовувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки в закладах готельно-ресторанного господарства при їх експлуатації.

## 5) ПРЕРЕКВІЗИТИ

Для вивчення курсу студенти потребують базових знань з біології, хімії, фізики, достатніх для сприйняття категоріального апарату предмету, розуміння зміни білків, вуглеводів, жирів, вітамінів в процесі оброблення та приготування продуктів рослинного та тваринного походження.

## 6) ПОСТРЕКВІЗИТИ

Опанування навчального матеріалу дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» дозволяє засвоїти знання та вміння на таких курсах, як: Ресторанна справа, Готельна справа, Логістика ресторанного господарства, теоритичні основи харчових виробництв.

## 7) ІНФОРМАЦІЯ ПРО ВИКЛАДАЧА

Сухаренко Олена Іванівна;

Кандидат сільськогосподарських наук, доцент

Кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи;

**Email:** olena.sukharenko@tsatu.edu.ua

Галузь наукових інтересів:

- використання антиоксидантів в технологіях вирощування сільськогосподарських тварин.
- Застосування біогенних екстрактів у птахівництві як технологічний засіб підвищення його ефективності

Посилання на Веб-сторінку викладача на сайті кафедри:

<http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/people/suharenko-olena-ivanivna/>

## 8) СТРУКТУРА КУРСУ

Номер тижня	Вид занять	Тема заняття або завдання на самостійну роботу	Кількість				
			годин				балів
			лк	лаб.	сем. (пр.)	СР	
<b>Змістовий модуль 1</b>							
1	Лекція 1	Процеси, які відбуваються під час кулінарної обробки продуктів.	2	-	-	-	-
	Лабораторне заняття 1	Дослідження технологічних процесів виробництва кулінарної продукції. Технологія універсальних напівфабрикатів різного ступеня готовності. Ч. 1	-	2	-	-	1
	Лекція 2	Обробка овочів. Характеристика технологічного процесу обробки	2	-	-	-	-

		овочів. Ч. 1						
	Лабораторн е заняття 2	Дослідження технологічних процесів виробництва кулінарної продукції. Технологія універсальних напівфабрикатів різного ступеня готовності. Ч. 2	-	2	-	-	-	1
2	Лекція3	Обробка овочів. Ч. 2	2	-	-	-	-	-
	Лабораторн е заняття 3	Технологія страв з овочів та грибів	-	2	-	-	-	1
	Лекція 4	Обробка овочів. Виготовлення овочевих напівфабрикатів. Ч. 3.1.	2	-	-	-	-	-
	Лабораторн е заняття 4	Технологія страв з овочів та грибів	-	2	-	-	-	1
3	Лекція 5	Обробка овочів. Виготовлення овочевих напівфабрикатів. Ч. 3.2.	2	-	-	-	-	-
	Лабораторн е заняття 5	Страви з тушкованих та запечених овочів	-	2	-	-	-	1
	Лекція 6	Обробка грибів. Ч. 4	2	-	-	-	-	-
	Лабораторн е заняття 6	Страви з тушкованих та запечених овочів	-	2	-	-	-	1
4	Лекція 7	Страви і гарніри з овочів. Ч. 1	2	-	-	-	-	-
	Лабораторн е заняття 7	Страви зі смажених овочів	-	2	-	-	-	1
	Лекція 8	Страви і гарніри з овочів і грибів. Ч. 2	2	-	-	-	-	-
	Лабораторн е заняття 8	Страви зі смажених овочів	-	2	-	-	-	1
5	Лекція 9	Страви і гарніри із смажених овочів і грибів. Ч 3	2	-	-	-	-	-
	Лабораторн е заняття 9	Страви зі смажених овочів	-	2	-	-	-	1
	Лекція 10	Запечені страви із овочів і грибів. Ч. 4	2	-	-	-	-	-
	Лабораторн е заняття 10	Технологія страв з круп, бобових та макаронних виробів	-	2	-	-	-	1
6	Лекція 11	Страви і гарніри з круп, бобових і макаронних виробів. Ч.1	2	-	-	-	-	-
	Лабораторн е заняття 11	Технологія страв з круп, бобових та макаронних виробів	-	2	-	-	-	1
	Лекція 12	Страви і гарніри з круп, бобових і макаронних виробів. Ч. 2	2	-	-	-	-	-
	Лабораторн е заняття 12	Страви з круп, бобових і макаронних виробів	-	2	-	-	-	2
7	Лекція 13	Страви і гарніри з круп, бобових і макаронних виробів. Ч. 3	2	-	-	-	-	-
	Лабораторн	Страви з круп, бобових і макаронних	-	2	-	-	-	2

	е заняття 13	виробів						
7,8	Самостійна робота	Підготовка до лабораторних занять Підготовка до ПМК 1	-	-	-	2 3	10	
	ПМК 1	Підсумковий контроль за змістовий модуль 1	-	-	-	-	10	
<b>Всього за змістовий модуль 1 – 75 год.</b>			<b>2 6</b>	<b>26</b>	<b>-</b>	<b>2 3</b>	<b>35</b>	
<b>Змістовий модуль 2.</b>								
10	Лекція 14	Обробка м'яса і м'ясних продуктів. Ч.1	2	-	-	-	-	
	Лабораторн е заняття 14	Технологія приготування страв з відварного м'яса	-	2	-	-	2	
	Лекція 15	Обробка м'яса і м'ясних продуктів. Ч. 2	2	-	-	-	-	
	Лабораторн е заняття 15	Технологія страв із смаженого м'яса і м'ясопродуктів	-	2	-	-	2	
11	Лекція 16	Обробка м'яса і м'ясних продуктів. Ч. 3	2	-	-	-	-	
	Лабораторн е заняття 16	Технологія страв із м'яса тушкованого та запеченого	-	2	-	-	1	
	Лекція 17	Обробка м'яса і м'ясних продуктів. Ч. 4	2	-	-	-	-	
	Лабораторн е заняття 17	Технологія страв із м'яса тушкованого та запеченого	-	2	-	-	1	
12	Лекція 18	Обробка м'яса і м'ясних продуктів. Ч. 5	2	-	-	-	-	
	Лабораторн е заняття 18	Технологія приготування страв з січених напівфабрикатів	-	2	-	-	1	
	Лекція 19	Обробка сільськогосподарської птиці і дичини. Ч. 1	2	-	-	-	-	
	Лабораторн е заняття 19	Технологія приготування страв з субпродуктів	-	2	-	-	1	
13	Лекція 20	Обробка сільськогосподарської птиці і дичини. Ч. 2	2	-	-	-	-	
	Лабораторн е заняття 20	Технологія приготування холодних страв з м'яса	-	2	-	-	1	
	Лекція 21	Другі страви з м'яса і субпродуктів. Ч. 1	2	-	-	-	-	
	Лабораторн е заняття 21	Технологія приготування холодних страв з м'яса	-	2	-	-	1	
14	Лекція 22	Другі страви з м'яса і субпродуктів. Ч. 2	2	-	-	-	-	
	Лабораторн е заняття 22	Технологія приготування других страв з м'яса	-	2	-	-	1	



	Лекція 23	Другі страви з м'яса і субпродуктів. Ч. 3.1.	2	-	-	-	-
	Лабораторн е заняття 23	Технологія приготування страв з птиці	-	2	-	-	1
15	Лекція 24	Другі страви з м'яса і субпродуктів. Ч. 3.2.	2	-	-	-	-
	Лабораторн е заняття 24	Технологія страв із відвареної, запеченої та припущеної птиці	-	2	-	-	1
	Лекція 25	Страви з сільськогосподарської птиці, дичини і кролика. Ч. 1	2	-	-	-	-
	Лабораторн е заняття 25	Технологія страв із смаженої і тушкованої птиці	-	2	-	-	1
16	Лекція 26	Страви з сільськогосподарської птиці, дичини і кролика. Ч. 2	2	-	-	-	-
	Лабораторн а робота 26	Технологія приготування страв з кролика	-	2	-	-	1
17,18	Самостійна робота 2	Підготовка до лабораторних занять Підготовка до ПМК2	-	-	-	23	10
	ПМК 2	Підсумковий контроль за змістовий модуль 2	-	-	-	-	10
<b>Всього за змістовий модуль 2 – 75 год.</b>			<b>26</b>	<b>26</b>	<b>-</b>	<b>23</b>	<b>35</b>
<b>Екзамен</b>							<b>30</b>
<b>Всього - 150 год. Ваговий коефіцієнт <math>\kappa_d = 0,8</math></b>			<b><math>n_d = -</math></b>				<b>100</b>
<b>Навчальна практика – 30 год. Ваговий коефіцієнт <math>\kappa_{np} = 0,2</math></b>			<b><math>n_{np} =</math></b>				<b>100</b>
<b>Всього з навчальної дисципліни – 180 год.</b>			<b><math>n_{заг} = \kappa_d n_d + \kappa_{np} n_{np} =</math></b>				<b>100</b>

Примітки:  $n_{заг}$  – загальна кількість балів;

$\kappa_d$  - ваговий коефіцієнт з дисципліни;

$n_d$  – кількість балів з дисципліни;

$\kappa_{np}$  - 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)

$\kappa_{np}=0,2$ ;  $\kappa_{кр(кп)}=0,4$ ;  $\kappa_d=0,4$

## 9) МЕТОДИ ТА ФОРМИ НАВЧАННЯ

Відповідно положенням вищої школи, навчальних планів, стандарту університету по управлінню якістю підготовки фахівців, основними формами навчання дисципліни є: читання лекцій, проведення практичних занять, лабораторних робіт, самостійна робота студентів.

При вивченні дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» проводяться лекції із застосуванням мультимедійних матеріалів.

Практичні заняття проходять в лабораторії з виконанням експериментальних або розрахункових завдань.

Самостійна робота студентів полягає в опрацюванні матеріалу лекцій, а також в підготовці до виконання та захисту практичних робіт, підготовки до ПМК, виконанні тренувальних тестів, пошуку інформації з літературних джерел і мережі Internet та проведенні елементів наукової роботи.

Наукова робота студентів здійснюється у роботі гуртків, підготовці та виступах на наукових студентських конференціях, написанні статей.

## 10) ПОЛІТИКА КУРСУ

Політика навчальної дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» визначається положеннями прийнятими в ТДАТУ:

1. Закон України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 № 1556-VII. Редакція від 09.08.2019. Режим доступу <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18>.
2. Положення про організацію освітнього процесу в ТДАТУ 2019.
3. Положення про кредитно-модульну систему організації навчального процесу підготовки фахівців в ТДАТУ.
4. Положення про оцінювання знань здобувачів ВО ТДАТУ.
5. [Положення \(тимчасове\) про порядок ліквідації академічних заборгованостей студентів ТДАТУ за КМСОНП](#)
6. [Положення про самостійну роботу студентів](#)
7. [Положення про перезарахування та академічну різницю в 2019 р.](#)

Для одержання високого рейтингу необхідно виконувати наступні умови:

- не пропускати навчальні заняття та не запізнюватися на них;
- систематично брати активну участь у освітньому процесі;
- чітко й вчасно виконувати навчальні завдання;
- не займатися сторонніми справами на заняттях;
  - вислухувати відповіді товаришів, з повагою ставитися до думки інших членів колективу, приймати участь у дискусіях;
  - вимикати мобільний телефон під час занять та під час контролю знань;
  - вчасно виконувати й здавати завдання для самостійної роботи;
  - у випадку невиконання завдань підсумкова оцінка знижується;
  - уникати проявів академічного плагіату.

## 11) ФОРМА КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ

Поточний контроль здійснюється на практичних заняттях шляхом усного опитування або бесіди або письмового контролю шляхом складання тестових завдань за темою заняття (до 30 балів).

Підсумковий контроль (зокрема модульний) – контроль навчальних досягнень здобувачів ВО з метою оцінювання якості засвоєння ними програми навчальної дисципліни в цілому або окремого змістового модуля.

Підсумковий модульний контроль проводиться двічі після закінчення вивчення відповідного змістовного модуля у тестовому вигляді (10 балів).

Формою підсумкового контролю знань з дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» є диференційований залік.

## 12) ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ

Навчальна дисципліна «Технологія продукції ресторанного господарства» оцінюється за 100-бальною шкалою.

Переведення балів внутрішньої 100-бальної шкали в національну та шкалу ЄКТС здійснюється у наступному порядку:

Шкала рейтингу ТДАТУ	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
		Екзамен або диференційований залік
90-100	A	5 (відмінно)
82-89	B	4 (добре)
75-81	C	
67-74	D	3 (задовільно)
60-66	E	
35-59	FX	2 (незадовільно) (з можливістю повторного перескладання)
0-34	F	2 (незадовільно) (з обов'язковим повторним вивченням курсу)

## 13) РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА ТА ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ.

1. Нечаюк Л.І., Телеш Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: Менеджмент: Навчальний посібник. – К.: Центр навчальної літератури, 2003. – 348 с.
2. Захарчук В.Г., Кунділовська Т.А., Гайдукович Г.Є. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник. – Одеса: ОНЕУ, Атлант ВОІ СОІУ, 2016 р. – 479 с.
3. Смоляр В.І. Харчова експертиза : підручник – К. : Здоров'я, 2005. – 448 с.
4. Смоляр В.І. Фізіологія та гігієна харчування : підручник – К.: Здоров'я, 2000. – 335 с
5. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі : навч. Посібник – Кондор, 2008. – 506 с.
6. Подпрятков Г.І., Скалецька Л.Ф., Сеньков А.М. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва: практикум – К.: Вища освіта, 2004. – 272 с.
7. Освітній портал ТДАТУ імені Дмитра Моторного <http://op.tsatu.edu.ua/my/>
8. Наукова бібліотека ТДАТУ <http://www.tsatu.edu.ua/biblioteka/>
9. Сайт кафедри ХТтаГРС <http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/>
10. Internet ресурси.

## 14) ІНФОРМАЦІЙНИЙ ПАКЕТ ДИСЦИПЛІНИ.

Посилання на дисципліну на Навчально-інформаційний портал ТДАТУ:

- <http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/course/tehnolohija-produkciji-restorannoho-hospodarstva-2/>

