

Міністерство освіти і науки України
Сумський національний аграрний університет
Інженерно-технологічний факультет
Кафедра технології харчування

Робоча програма (силабус) освітнього компонента

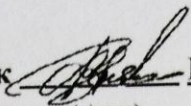
ОК 12 Технологія продукції ресторанного господарства

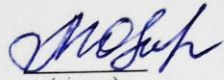
Обов'язковий

(назва та статус (обов'язковий / вибіркового))

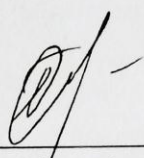
Реалізується в межах освітньої програми
«Готельна і ресторанна справа»
за спеціальністю **241 «Готельно-ресторанна справа»**

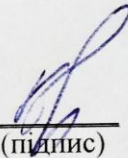
на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти

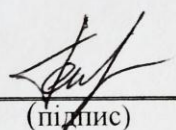
Розробник  Перцевої Ф.В., д.т.н., проф., зав. кафедри технології харчування
(підпис) (прізвище, ініціали) (вчений ступінь та звання, посада)

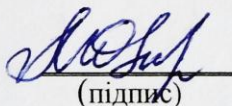
Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри	протокол від <u>14 червня 2022р.</u> № <u>18</u>
Технології харчування (назва кафедри)	В.п. завідувача кафедри <u></u> <u>Мельник О.Ю.</u> (підпис) (прізвище, ініціали)

Погоджено:

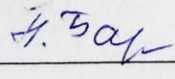
Гарант освітньої програми  Степанова Т.М.
(підпис) (ПІБ)

В.п. заступника декана, де реалізується освітня програма  Болгова Н.В.
(підпис) (ПІБ)

Рецензія на робочу програму(додається) надана:  Геліх А.О.
(підпис) (ПІБ)

 Мельник О.Ю.
(підпис) (ПІБ)

Методист відділу якості освіти,

ліцензування та акредитації  (Я. Варанік)
(підпис) (ПІБ)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 05.07. 2022 р.

Інформація про перегляд робочої програми (силабусу):

Навчальний рік, в якому вносяться зміни	Номер додатку до робочої програми з описом змін	Зміни розглянуто і схвалено		
		Дата та номер протоколу засідання кафедри	Завідувач кафедри	Гарант освітньої програми

1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

1.	Назва ОК	ОК 12 Технологія продукції ресторанного господарства			
2.	Факультет/кафедра	Харчових технологій/ кафедра технології харчування			
3.	Статус ОК	Обов'язковий			
4.	Програма/Спеціальність (програми), складовою яких є ОК для яких є ОК для (заповнюється для обов'язкових ОК)	Освітня програма: Готельна і ресторанна справа / спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа»			
5.	ОК може бути запропонований для (заповнюється для вибіркових ОК)				
6.	Рівень НРК	6 рівень			
7.	Семестр та тривалість вивчення	Семестр перший, семестр другий Тривалість вивчення: перший семестр – 15 тижнів, другий семестр – 15 тижнів,			
8.	Кількість кредитів ЄКТС	10 кредитів			
9.	Загальний обсяг годин та їх розподіл	Контактна робота(заняття)		Самостійна робота	
		Лекційні	Практичні /семинарські	Лабораторні	
		Перший семестр – 16 Другий семестр - 14		Перший семестр - 58 Другий семестр - 62	Перший семестр – 76 Другий семестр - 74
10.	Мова навчання	українська			
11.	Викладач/Координатор освітнього компонента	Перцевой Федір Всеволодович			
11.1	Контактна інформація	Аудиторія кафедри 212м, корпус №4. Тел..0964053213, E-mail: percevoyfedor@gmail.com час консультацій: щовівторка з 13 до 14 години			
12.	Загальний опис освітнього компонента	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 індустрій гостинності.			
13.	Мета освітнього компонента	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 індустрії гостинності в умовах сучасності, опанування шляхів і методів виробництва продукції харчування з урахуванням вимог створення продукції високої якості, визначеної харчової і біологічної цінності, енергоємності.			
14.	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	Освітній компонент має зв'язок з іншими освітніми компонентами, «Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві», «Технологія оздоровчих харчових продуктів», «Нутриціологія», «Товарознавство»			
15.	Політика академічної доброчесності	При виявленні факту списування під час заліку/іспиту – робота студента анулюється і залік/іспит складається повторно.			
16.	Посилання на курс у системі Moodle	https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=5038			

2. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ ТА ЇХ ЗВ'ЯЗОК З ПРОГРАМНИМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ НАВЧАННЯ

Результати навчання за ОК: Після вивчення освітнього компонента студент очікувано буде здатен...»	Програмні результати навчання, на досягнення яких спрямований ОК (зазначити номер згідно з нумерацією, наведеною в профілі ОП)							Як оцінюється ДРН
	ПРН 5	ПРН 6	ПРН 10	ПРН 12	ПРН 18	ПРН 23	ПРН 24	
ДРН 1. Користуватися методами розрахунку сировини, напівфабрикатів та їх витрат при виробництві різноманітної продукції ресторанного господарства.	x		x				x	Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання опорного конспекту лекцій та лабораторних занять Перший семестр - залік; Другий семестр - екзамен; Комп'ютерне тестування (атестація)
ДРН 2. Знати основи харчового законодавства та сучасні тенденції розвитку закладів ресторанного господарства індустрії гостинності	x		x	x				
ДРН 3. Організувати та проводити контроль якості і безпеки сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів			x	x				
ДРН 4. Проводити обґрунтування технологічних процесів виробництва напівфабрикатів, страв, напоїв та кулінарних виробів з продукції рослинного походження та продукції тваринного походження.	x	x				x		
ДРН 5. Проектувати технологічний процес виробництва продукції і скласти необхідну нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію	x	x		x			x	
ДРН 6. Презентувати результати наукових та виробничих випробувань у вигляді наукових статей та тез конференцій; застосовувати отримані знання у практичних ситуаціях.					x		x	
ДРН 7. Удосконалювати існуючі та розробляти нові технології кулінарної продукції ЗРГ із урахуванням регіонального контексту, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів		x	x			x		

3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Перший семестр

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу			Рекомендована література
	Аудиторна робота		Самостійна робота	
	Лк	Лаб.зан.		
<p>Тема 1. Основні стадії технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства індустрії гостинності.</p> <p>1. Зміст і завдання дисципліни. 2. Поняття технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства індустрії гостинності. 3. Механічна і гідромеханічна обробка сировини та продуктів і приготування кулінарних напівфабрикатів. 4. Нормативно-технічна документація закладів ресторанного господарства індустрії гостинності.</p>	2	6	8	[1,9-14]
<p>Тема 2. Класифікація продукції закладів ресторанного господарства індустрії гостинності.</p> <p>Загальна характеристика та асортимент кулінарної продукції, виготовленої в ЗРГ. Ознайомлення з асортиментом кулінарних напівфабрикатів. Асортимент напівфабрикатів з картоплі та овочів. М'ясні січені напівфабрикати. Напівфабрикати з сільськогосподарської птиці, пернатої дичини і кроликів. Напівфабрикати з риби і нерибних морепродуктів. Напівфабрикати з тіста. Готова кулінарна продукція. Загальна характеристика та асортимент борошняних кондитерських та булочних виробів виготовлених в ЗРГ.</p>	2	6	10	[1-5]
<p>Тема 3. Основи проектування та моделювання рецептурного складу та технологічного процесу виробництва кулінарної продукції.</p> <p>Основні принципи проектування рецептур на кулінарну продукцію. Формування мети і завдань розробки рецептур на нову продукцію. Розробка проекту рецептури. Розробка проекту рецептури на основі корекції рецептури-аналога. Розробка проекту рецептури на основі типової технологічної моделі (ТТМ) кулінарної продукції. Фірмові страви. Вимоги до вибору найменування нової продукції й оформлення рецептур.</p>	2	8	10	[1-5]
<p>Тема 4. Технологія виробництва холодних страв та закусок</p> <p>1. Класифікація закусок та холодних страв. 2. Закуски та холодні страви. 3. Закуски та холодні страви драглеподібні, бенкетні. 4. Закуски гарячі.</p>	2	8	10	[1-5]
<p>Тема 5. Технологія виробництва страв з овочів та грибів.</p> <p>1. Значення страв з овочів та грибів у харчуванні. 2. Страви та гарніри з овочів. 3. Страви із грибів.</p>	2	6	8	[1-5,8]
<p>Тема 6. Технологія виробництва страв з круп, бобових та макаронних виробів</p> <p>1. Основні правила варіння каш. 2. Страви з круп. 3. Страви та гарніри з бобових. 4. Страви та гарніри з макаронних виробів.</p>	2	8	10	[1-5,8]
<p>Тема 7. Технологія виробництва супів</p>	2	8	10	[1-14]

1. Класифікація супів. 2. Асортимент, характеристика супів заправних. 3. Асортимент, характеристика бульйонів прозорих, супів-пюре, кулешів. 4. Асортимент, характеристика молочних, холодних, солодких супів.				
Тема 8. Технологія виробництва соусів 5. Значення соусів у харчуванні, їх класифікація 6. Соуси яечно-масляні та суміші масляні. 7. Соуси солодкі. 8. Соуси, що випускаються харчовою промисловістю.	2	8	10	[1-5,8]
Всього	16	58	76	

Другий семестр

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу			Рекомендована література
	Аудиторна робота	Самостійна робота	Лаб.зан.	
	Лк	.	.	
Тема 1. Технологія виробництва кулінарної продукції із м'яса. 1. Класифікація кулінарної продукції із м'яса за сукупними ознаками. 2. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва кулінарної продукції із м'яса, мета та завдання етапів технологічного процесу. 3. Технологічне призначення м'яса яловичини, свинини, баранини, козятини та інших видів тварин. 4. Класифікація напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з м'яса. 5. Характеристика технологічних процесів виробництва напівфабрикатів та готової продукції з м'яса. 6. Характеристика технологічних процесів виробництва напівфабрикатів із м'яса: порівняльний аналіз способів та засобів механічної та інших видів обробки. 7. Характеристика способів, видів та режимів теплової обробки м'яса, теоретичне обґрунтування параметрів процесу.	2	10	12	[1-5,8]
Тема 2. Технологія виробництва кулінарної продукції з птиці, пернатої дичини, кролика та субпродуктів. 1. Характеристика товарознавчо-технологічних властивостей вихідної сировини. 2. Характеристика технологічних процесів виробництва напівфабрикатів з птиці, пернатої дичини, кролика та субпродуктів. 3. Класифікація кулінарної продукції з птиці, пернатої дичини, кролика та субпродуктів за сукупними ознаками. 4. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва кулінарної продукції з птиці, пернатої дичини, кролика та субпродуктів; мета та завдання етапів технологічного процесу. 5. Характеристика способів та видів теплової обробки страв з птиці, пернатої дичини, кролика та субпродуктів. 6. Теоретичне обґрунтування параметрів процесу, фактори та сутність фізико-хімічних процесів, що обумовлюють зміни маси, консистенції, харчової цінності, кольору та аромату. 7. Норми втрат при тепловій обробці птиці, пернатої дичини, кролика та субпродуктів.	2	10	12	[1-7]
Тема 3. Технологія виробництва страв з риби і морепродуктів. 1. Значення рибних страв у харчуванні, їх класифікація за способом теплової обробки. 2. Страви із риби. 3. Натуральна січена, котлетна рибні маси. 4. Страви із морепродуктів.	2	10	12	[1-5,8]
Тема 4. Технологія виробництва солодких страв та напоїв 1. Характеристика солодких страв. 2. Холодні солодкі страви.	2	10	12	[1-5]

3. Гарячі солодкі страви. 4. Гарячі і прохолодні напої.				
Тема 5. Технологія виробництва страв та кулінарних виробів з борошна 1. Технологічні властивості борошна, підготовка його до виробництва. 2. Фарші та начинки для страв і кулінарних виробів з борошна. 3. Технологія приготування прісного тіста. 4. Способи приготування тіста дріжджового, його різновиди. 5. Технологія приготування піци різних видів і фаршів до неї.	2	10	12	[1-5]
Тема 6. Технологія виробництва кондитерських виробів. 1. Класифікація без дріжджового тіста. 2. Кондитерські вироби із тіста дріжджового. 3. Кондитерські вироби із здобного прісного тіста. 4. Оздоблювальні напівфабрикати для кондитерських виробів. 5. Тісто пісочне. 6. Тісто бісквітне. 7. Тісто заварне. 8. Тісто прісне листкове.	4	12	14	[1-5,8]
Всього	14	62	74	

4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання (робота, що буде проведена викладачем <u>під час аудиторних занять</u> , консультацій)	Кількість годин	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати <u>студент самостійно</u>)	Кількість годин
ДРН 1	Лекційне заняття (викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу)	8/8	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій. Презентація прийнятих рішень та підготовка рефератів, звітів з візуальним супроводженням	10/10
ДРН 2	Лекційне заняття (викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу)	8/8	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій. Презентація прийнятих рішень та підготовка рефератів, звітів з візуальним супроводженням	10/10
ДРН 3	Лабораторне заняття (розгляд технологічних ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання технологічних проблем виробництва)	14/14	Презентація результатів лабораторних занять, оформлення звітів	12/12
ДРН 4	Лабораторне заняття (розгляд технологічних ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання технологічних проблем виробництва)	12/14	Презентація результатів лабораторних занять, оформлення звітів	12/12
ДРН 5	Лабораторне заняття (розгляд технологічних ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання технологічних проблем виробництва)	12/12	Презентація результатів лабораторних занять, оформлення звітів	12/10
ДРН 6	Лабораторне заняття (розгляд технологічних ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання технологічних проблем виробництва)	12/12	Презентація результатів лабораторних занять, оформлення звітів	10/10
ДРН 7	Лекційне заняття (викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу)	8/8	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій. Презентація прийнятих рішень та підготовка рефератів, звітів з візуальним супроводженням	10/10

5. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

5.1. Сумативне оцінювання

5.1.1. Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено:

Перший семестр

№	Методи сумативного оцінювання	Бали / Вага у загальній оцінці	Дата складання
1.	Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання опорного конспекту лекцій та лабораторних занять	20 балів / 20%	До кінця 7 тижня
2.	Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання опорного конспекту лекцій та лабораторних занять	20 балів / 20%	До кінця 14 тижня
3.	Виконання самостійної роботи. Публічний виступ з візуальним супроводженням теми доповіді (КП)	15 балів / 15%	До кінця 14 тижня
4.	Комп'ютерне тестування (атестація)	15 балів / 15%	До кінця 8 тижня
5.	Диф. залік	30 балів / 30%	До кінця 15 тижня

5.1.2. Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено:

Другий семестр

№	Методи сумативного оцінювання	Бали / Вага у загальній оцінці	Дата складання
1.	Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання опорного конспекту лекцій та лабораторних занять	20 балів / 20%	До кінця 7 тижня
2.	Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання опорного конспекту лекцій та лабораторних занять	20 балів / 20%	До кінця 14 тижня
3.	Виконання самостійної роботи. Публічний виступ з візуальним супроводженням теми доповіді (КП)	15 балів / 15%	До кінця 14 тижня
4.	Комп'ютерне тестування (атестація)	15 балів / 15%	До кінця 8 тижня
5.	Екзамен – папсьмова відповідь на білет	30 балів / 30%	До кінця 15 тижня

5.1.3. Критерії оцінювання

Перший семестр

Компонент	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно
Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання опорного конспекту лекцій та лабораторних занять	<12 балів	12-15	15-18 балів	20 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкрити, відсутній аналіз інших підходів до питання	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання опорного конспекту лекцій та лабораторних занять	<12 балів	12-15	15-18 балів	20 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкрити, відсутній аналіз інших підходів до питання	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Виконання самостійної роботи. Публічний виступ з візуальним супроводженням теми доповіді (реферат)	<8 балів	8-11	11-14 балів	15 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкрити, відсутній аналіз інших підходів	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення

		до питання		проблеми
Комп'ютерне тестування (атестація)	<8 балів	8-11	11-14 балів	15 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкрити, відсутній аналіз інших підходів до питання	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Диф. залік	<12 балів	12-24	25-29 балів	30 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкрити, відсутній аналіз інших підходів до питання	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми

Другий семестр

Компонент	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно
Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання опорного конспекту лекцій та лабораторних занять	<12 балів	12-15	15-18 балів	20 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкрити, відсутній аналіз інших підходів до питання	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання опорного конспекту лекцій та лабораторних занять	<12 балів	12-15	15-18 балів	20 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкрити, відсутній аналіз інших підходів до питання	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Виконання самостійної роботи. Публічний виступ з візуальним супроводженням теми доповіді (реферат)	<8 балів	8-11	11-14 балів	15 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкрити, відсутній аналіз інших підходів до питання	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Комп'ютерне тестування (атестація)	<8 балів	8-11	11-14 балів	15 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкрити, відсутній аналіз інших підходів до питання	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Екзамен –	<12 балів	12-24	25-29 балів	30 балів

<i>письмова відповідь на білет</i>	<i>Вимоги щодо завдання не виконано</i>	<i>Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання</i>	<i>Виконано усі вимоги завдання</i>	<i>Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми</i>
------------------------------------	---	--	-------------------------------------	---

5.2. Формативне оцінювання:

Для оцінювання поточного прогресу у навчанні та розуміння напрямів подальшого удосконалення передбачено

Перший семестр

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
1.	Письмовий контроль знань після вивчення тем 1-4	7 тиждень
2	Письмовий контроль знань після вивчення тем 5-8	14 тиждень
3.	Усне опитування під час виконання кожного лабораторного заняття	Протягом 1-14 тижнів
4	Зворотний зв'язок від викладача під час підготовки до атестації	8 тиждень
5	Зворотний зв'язок від викладача під час роботи над КП	Протягом 14 тиждень

Другий семестр

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
1.	Письмовий контроль знань після вивчення тем 1-4	7 тиждень
2	Письмовий контроль знань після вивчення тем 5-8	14 тиждень
3.	Усне опитування під час виконання кожного лабораторного заняття	Протягом 1-14 тижнів
4	Зворотний зв'язок від викладача під час підготовки до атестації	8 тиждень
5	Зворотний зв'язок від викладача під час роботи над КП	Протягом 14 тиждень

6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

6.1. Основні джерела

1. Лисюк Г.М. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів: навч. посіб. / Г.М.Лисюк, О.В.Самохвалова. – Суми: ВТД «Університетська книга», 2009. – 464 с.
2. Ростовський В.С. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів: навч. посіб. \ В.С. Ростовський, О.В. Новікова. – К.: Ліра –К, 2009. – 547 с.
3. Архіпов В.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторан: навч. посіб. / В.В.Архіпов, А.В.Архіпова, Т.В. Іванникова.-К.: Фірма "ІНКОС", Центр навчальної літератури, 2007. – 382 с.
4. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. / В.В. Архіпов. - К.: Центр учбової літератури, 2007. 280 с.
5. П'ятницька Г.Т., П'ятницька. Н.О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посіб./Г.Т. П'ятницька, Н.О. П'ятницька. - К.:Кондор, 2013. 250с.
6. В.М. Михайлов, Л.О. Радченко, О.В. Новікова, Л.Д. Льовшина, О.В.М'ячиков, Л.В. Терещенко приготування їжі: Українська кухня: Навчальний посібник. - Х.: Світ книг, 2012. - 537 с.
7. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. 3- те вид. Київ: Центр учбової літератури, 2016. 280

6.2. Додаткові джерела

8. Дорохіна М.О. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах[текст]/: Навчальний посібник / Дорохіна М.О., Капліна Т. В. – К.: Кондор, 2008. – 208 с.
9. ДСТУ 3862-99 «Громадське харчування. Терміни та визначення» [текст]. – Київ: Держстандарт України, 2000. – 17 с.

6.3. Методичні джерела

10. Димитрієвич Л.Р. Конспект лекцій з дисципліни «Загальні технології харчової промисловості» (1 частина) для студентів 3 курсу ОС «Бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форми навчання, студентів 1 курсу п.т. денної форми навчання / уклад. Л.Р.Димитрієвич, Т.І.Маренкова, О.В.Чуйко. - Суми, 2020. – 253 с.
11. Димитрієвич Л.Р. Навчальний посібник з дисципліни «Загальні технології харчової промисловості» Технології харчування: Збірник задач і вправ: Навчальний посібник для студентів факультету харчових технологій за спеціальністю 181 Харчові технології/ уклад. Л.Р. Димитрієвич, Т.М. Степанова, Т.І. Маренкова, О.В. Чуйко - Суми, 2021. - 211 с.

6.4. Інформаційні ресурси

12. <https://e.hotel-rest.com.ua/>
13. <http://prohotelia.com/>
14. <http://grandmenu.org/>