

Міністерство освіти і науки України
Сумський національний аграрний університет
Факультет харчових технологій
Кафедра технології харчування

Робоча програма (силабус) освітнього компонента

ОК 9 Ресторанна справа

Обов'язковий

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

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

на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти

Суми – 2024

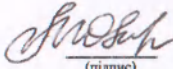
Розробник

Тетяна МАРЕНКОВА, старший викладач

(підпис)

(прізвище, ініціали)

(вчений ступінь та звання, посада)

Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри	Протокол № 19 від 31.05.2024 р.
Технології харчування (назва кафедри)	Завідувач кафедри  (підпис) Оксана МЕЛЬНИК (прізвище, ініціали)

Погоджено:

Гарант освітньої програми

Тетяна СТЕПАНОВА

(підпис)

(ПІБ)

Декана факультету, де реалізується освітня програма

Наталія БОЛГОВА

(підпис)

(ПІБ)

Рецензія на робочу програму(додається) надана:

Дмитро БІДЮК

(підпис)

(ПІБ)

Сергій БОКОВЕЦЬ

(підпис)

(ПІБ)

Методист відділу якості освіти,

ліцензування та акредитації

(Надія Баранік)

(підпис)

(ПІБ)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 01.07. 2024 р.

СНАУ, 2024 рік

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 9 Ресторанна справа			
2.	Факультет/кафедра	Харчових технологій/ кафедра технології харчування			
3.	Статус ОК	Обов'язковий			
4.	Програма/Спеціальність (програми), складовою яких є ОК для (заповнюється для обов'язкових ОК)	Освітня програма: Готельна - 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 /семінарські	Лабораторні	
		Перший семестр – 14 Другий семестр - 16		Перший семестр - 60 Другий семестр - 60	Перший семестр – 76 Другий семестр - 74
10.	Мова навчання	українська			
11.	Викладач/Координатор освітнього компонента	Маренкова Тетяна Іванівна			
11.1	Контактна інформація	Аудиторія кафедри 314м, корпус №4. Тел.,0503073830, E-mail: tanu_201@ukr.net час консультацій: щовівторка з 13 до 14 години			
12.	Загальний опис освітнього компонента	Дисципліна «Ресторанна справа» відноситься до обов'язкового компоненту освітньої програми підготовки бакалаврів і сприяє задоволенню освітніх інтересів, особливостей і розвитку компетенцій, що полягають у засвоєнні знань сучасного стану і перспектив розвитку готельно-ресторанного бізнесу в цілому і закладів ресторанного господарства в зокрема.			
13.	Мета освітнього компонента	Формування сучасної системи поглядів та спеціальних знань ресторанної справи, формуванню у студентів навичок виконання планувальних, організаційних та управлінських функцій в процесі діяльності закладів ресторанного господарства, набуття практичних навичок щодо організації ресторанного бізнесу з використанням сучасних інструментів та вимог ринку.			
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 продукції ресторанного господарства», «Маркетинг у готельно-ресторанному господарстві», «Менеджмент готельно-ресторанного господарства», «Гігієна та санітарія об'єктів готельно-ресторанного господарства»			
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=5058			

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 1	ПРН 2	ПРН 4	ПРН 5	ПРН 6	ПРН 7	ПРН 10	ПРН 16	ПРН 17	ПРН 18	ПРН 23	ПРН 24		
ДРН 1. Організувати підприємство ресторанного господарства відповідно до концепції.		x				x							x	Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання опорного конспекту лекцій та лабораторних занять Перший семестр - залік; Другий семестр - екзамен
ДРН 2. Організувати та координувати сервісну виробничу та технологічну діяльність.	x	x				x								
ДРН 3. Працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктам ресторанного бізнесу.		x												
ДРН 4. Презентувати результати наукових та виробничих випробувань у вигляді наукових статей та тез конференцій; застосовувати отримані знання у практичних ситуаціях.									x	x				
ДРН 5. Вміти самостійно та/або колективно приймати нестандартні рішення творчого характеру, генерувати нові ідеї та реалізовувати їх у практичній діяльності.								x	x					
ДРН 6. Розробляти нові та удосконалювати існуючі послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів із урахуванням регіонального компоненту та ресурсе-заощадження.			x		x		x				x	x		
ДРН 7. Знати та розуміти сервісну діяльність, технологій виготовлення ресторанної продукції, проектування готельних послуг, маркетингу в готельному та ресторанному бізнесі.		x	x	x	x				x					
ДРН 8. Ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формувати та впроваджувати інноваційні бізнес-ідеї розвитку суб'єктів.													x	
ДРН 9. Вміти проектувати процес			x		x				x					

<p>приміщення.</p> <p><i>Лабораторне заняття №3. Ознайомлення з технологічним процесом руху товару на ПРТ.</i></p> <p><i>Лабораторне заняття №4. Ознайомлення з організацією роботи складського господарства, умови зберігання сировини, напівфабрикатів та продовольчих товарів.</i></p> <p>СРС. Технічне оснащення складів, умови зберігання сировини, напівфабрикатів та продовольчих товарів.</p> <p>Послідовність складських операцій.</p>				
<p>Тема 4. Організація роботи заготівельних цехів закладів ресторанного господарства.</p> <p>1. Основні принципи організації виробництва заготівельних цехів.</p> <p>2. Організація обробки овочів.</p> <p><i>Лабораторне заняття №5. Ознайомлення з характеристикою та принципами організації роботи овочевого цеху.</i></p> <p><i>Лабораторне заняття №6. Ознайомлення з особливостями роботи м'ясного і рибного цехів.</i></p> <p>СРС. Особливості роботи м'ясного і рибного цехів.</p>	2	12	12	[4-5,7-9, 10, 12, 24, 25]
<p>Тема 5. Організація роботи доготівельних, спеціалізованих цехів та допоміжних виробничих приміщень закладів ресторанного господарства (1 ч).</p> <p>1. Організація роботи гарячого цеху.</p> <p>2. Організація роботи холодного цеху.</p> <p>3. Організація роботи хліборізальної та мийної кухонного посуду.</p> <p><i>Лабораторне заняття №7. Ознайомлення з особливостями організації роботи гарячого цеху.</i></p> <p><i>Лабораторне заняття №8. Ознайомлення з особливостями організації роботи холодного цеху.</i></p> <p>СРС. Організація роботи мийної столового посуду.</p>	2	12	12	[4-5,7-9, 10, 12, 17, 24, 25]
<p>Тема 5. Організація роботи доготівельних, спеціалізованих цехів та допоміжних виробничих приміщень закладів ресторанного господарства (2 ч).</p> <p>1. Розміщення приміщень в кондитерському цеху.</p> <p>2. Виконання технологічних операцій в кондитерському цеху.</p> <p>3. Розміщення обладнання в кондитерському цеху.</p> <p><i>Лабораторне заняття №9. Ознайомлення з особливостями організації роботи кондитерського цеху.</i></p> <p>СРС. Організація роботи цеху борошняних виробів.</p>	2	6	12	[4-5,7-9, 10, 12, 18, 24, 25]
<p>Тема 6. Характеристика матеріально-технічної бази для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.</p> <p>1. Склад матеріально-технічної бази для організації процесу обслуговування у закладах ресторанного господарства різних типів та форм власності.</p>	2	6	10	[4-5,7-9, 24, 25]

2. Характеристика приміщень, в яких безпосередньо здійснюється процес обслуговування споживачів та тих, які непрямо впливають на процеси обслуговування споживачів. <i>Лабораторне заняття №10. Вивчення характеристики столового посуду, приборів, столової білизни.</i> СРС. Характеристика столового посуду, приборів, столової білизни.				
Всього	14	60	76	

Весняний семестр

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу			Рекомендована література
	Аудиторна робота		Самостійна робота	
	Лек	Лаб. зан.		
<p>Тема 7. Характеристика меню, преїскуранту та винної карти.</p> <ol style="list-style-type: none"> Загальні принципи складання меню. Меню з вільним вибором страв. Меню комплексного обіду. Меню недільного ранку. Меню денного раціону. Преїскурант. Оформлення меню і преїскуранта. <p><i>Лабораторне заняття №1. Ознайомлення з загальними принципами складання меню.</i> СРС. Особливості складання винної карти.</p>	2	6	10	[4-5, 7-9, 13, 14, 24, 25]
<p>Тема 8. Особливості підготовки до обслуговування споживачів.</p> <ol style="list-style-type: none"> Підготовка приміщень для споживачів. Розміщення меблів у залі. Підготовка посуду і столової білизни. Фітодизайн у закладах ресторанного господарства. Сервірування столів. <p><i>Лабораторне заняття №2. Вивчення особливостей підготовки до обслуговування споживачів. Способи екидування тканинних серветок для різних видів обслуговування.</i> СРС. Санітарно-гігієнічні вимоги до приміщень, в яких безпосередньо здійснюється процес обслуговування, вимоги до температурного та повітряного режиму.</p>	2	6	10	[4-5, 7-9, 10, 12, 16, 24, 25]
<p>Тема 9. Правила та техніка подавання страв і напоїв.</p> <ol style="list-style-type: none"> Асортимент та правила подавання холодних страв та закусок. Асортимент та правила подавання гарячих закусок. Правила подавання супів: послідовність подавання, температурний режим, посуд та прибори, що застосовуються 	2	12	10	[4-5, 7-9, 10, 12, 19-23, 24, 25]

<p>при цьому.</p> <p>3. Правила подавання других страв: послідовність подавання, температурний режим, посуд та прибори, що застосовуються при цьому. Правила підбору гарнірів і соусів до других страв.</p> <p>4. Правила подавання гарячих та холодних солодких страв: послідовність подавання, температурний режим, посуд та прибори, що застосовуються при цьому.</p> <p><i>Лабораторне заняття №3. Вивчення правил подавання супів, других та солодких страв.</i></p> <p><i>Лабораторне заняття №4. Ознайомлення з правилами подавання алкогольних та безалкогольних напоїв до закусок і страв.</i></p> <p>СРС. Особливості подавання алкогольних та безалкогольних напоїв до закусок і страв.</p>				
<p>Тема 10. Характеристика методів і форм обслуговування.</p> <p>1. Класифікація методів і форм обслуговування.</p> <p>2. Форми обслуговування офіціантами.</p> <p><i>Лабораторне заняття №5. Вивчення методів і форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.</i></p> <p>СРС. Форми самообслуговування.</p>	2	6	10	[4-5,7-9, 16, 24, 25]
<p>Тема 11. Організація обслуговування банкетів у закладах ресторанного господарства (1 ч.)</p> <p>1. Класифікація банкетів.</p> <p>2. Порядок прийому замовлення на обслуговування свят.</p> <p>3. Характеристика банкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами.</p> <p><i>Лабораторне заняття №6. Ознайомлення з організацією обслуговування банкетів за столом.</i></p> <p>СРС. Банкет за столом з частковим обслуговуванням офіціантами.</p>	2	6	8	[4-5,7-9, 10, 12, 19-23, 24, 25]
<p>Тема 11. Організація обслуговування банкетів у закладах ресторанного господарства (2 ч.)</p> <p>1. Банкет-фуршет.</p> <p>2. Банкет коктейль.</p> <p>3. Банкет за типом шведського столу.</p> <p>4. Особливості обслуговування тематичних банкетів.</p> <p><i>Лабораторне заняття №7-8. Вивчення організації обслуговування банкетів біля столу.</i></p> <p>СРС. Особливості обслуговування тематичних банкетів.</p>	2	12	8	[4-5,7-9, 10, 12, 19-23, 24, 25]
<p>Тема 12. Організація обслуговування прийомів у закладах ресторанного господарства.</p> <p>1. Основні форми відносин за дипломатичним протоколом та їх характеристика.</p> <p>2. Класифікація банкетів-приймів.</p> <p>3. Особливості організації банкетів-приймів.</p>	2	6	8	[4-5,7-9, 10, 12, 19-23, 24, 25]

Лабораторне заняття №9. Ознайомлення з особливостями сервірування столів для банкетів-прийомів. СРС. Особливості складання меню для банкетів-прийомів				
Тема 13. Організація обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства та особливості обслуговування споживачів на транспорті. 1. Обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства. 2. Обслуговування споживачів на залізничному транспорті. 3. Обслуговування споживачів на авіатранспорті. 4. Особливості організації харчування та обслуговування споживачів на автотранспорті. Лабораторне заняття №10. Вивчення організації обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства. СРС. Організація харчування та обслуговування споживачів на водному транспорті.	2	6	10	[6, 8, 9 24, 26-30]
Всього	16	60	74	

4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання (робота, що буде проведена викладачем <u>під час аудиторних занять, консультацій</u>)	Кількість годин ⁶	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати <u>студент самостійно</u>)	Кількість годин ⁷
ДРН 1. Організувати підприємство ресторанного господарства відповідно до концепції.	Лекційні заняття (викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу) Використання технічних засобів навчання. Використання навчальних та контролюючих тестів.	4	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій. Презентація прийнятих рішень та підготовка рефератів, звітів з візуальним супроводженням	10
ДРН 2. Організувати та координувати сервісну виробничу та технологічну діяльність.	Лекційні заняття (викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу) Використання технічних засобів навчання. Використання навчальних та контролюючих	3	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій. Презентація прийнятих рішень та підготовка рефератів, звітів з візуальним супроводженням	10

	тестів.			
ДРН 3. Працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктам ресторанного бізнесу.	Лабораторні заняття (розгляд виробничих ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання проблем виробництва)	15	Презентація результатів лабораторних занять, оформлення звітів	8
ДРН 4. Презентувати результати наукових та виробничих випробувань у вигляді наукових статей та тез конференцій; застосовувати отримані знання у практичних ситуаціях.	Лабораторні заняття (розгляд виробничих ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання проблем виробництва)	15	Презентація результатів лабораторних занять, оформлення звітів	8
ДРН 5. Вміти самостійно та/або колективно приймати нестандартні рішення творчого характеру, генерувати нові ідеї та реалізувати їх у практичній діяльності.	Лабораторні заняття (розгляд виробничих ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання проблем виробництва)	15	Презентація результатів лабораторних занять, оформлення звітів	8
ДРН 6. Розробляти нові та удосконалювати існуючі послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів із урахуванням регіонального компоненту та ресурсоощадження.	Лекційні заняття (викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу) Використання технічних засобів навчання. Використання навчальних та контролюючих тестів.	3	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій. Презентація прийнятих рішень та підготовка рефератів, звітів з візуальним супроводженням	8
ДРН 7. Знати та розуміти сервісну діяльність, технологій виготовлення ресторанної продукції, проектування готельних послуг, маркетингу в готельному та ресторанному бізнесі.	Лекційні заняття (викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу) Використання технічних засобів навчання. Використання навчальних та контролюючих тестів.	3	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій. Презентація прийнятих рішень та підготовка рефератів, звітів з візуальним супроводженням	8
ДРН 8. Ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати та впроваджувати інноваційні бізнес-ідеї	Лекційні заняття (викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація	3	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій. Презентація прийнятих рішень та підготовка рефератів, звітів	8

розвитку суб'єктів.	графічного матеріалу) Використання технічних засобів навчання. Використання навчальних та контролюючих тестів.		з візуальним супроводженням	
ДРН 9. Вміти проектувати процес надання основних і додаткових послуг у засобах розміщення та підприємствах ресторанного господарства.	Лабораторні заняття (розгляд виробничих ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання проблем виробництва)	15	Презентація результатів лабораторних занять, оформлення звітів	8

5. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

5.1. Сумативне оцінювання

5.1.1. Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено:

№	Методи сумативного оцінювання	Бали / Вага у загальній оцінці	Дата складання
Осінній семестр			
	Модуль 1 (50 балів)		
1.	Проміжне тестування	25 балів / 25%	7 тиждень
2.	Виконання і захист лабораторних робіт	25 балів / 25%	Під час занять
	Модуль 2 (50 балів)		
3.	Проміжне тестування	25 балів / 25%	15 тиждень
4.	Виконання і захист лабораторних робіт	25 балів / 25%	Під час занять
Весняний семестр			
	Модуль 1 (20 балів)		
1.	Проміжне тестування	10 балів / 10%	
2.	Виконання і захист лабораторних робіт	10 балів / 10%	До кінця 8 тижня
	Модуль 2 (50 балів)		
3.	Проміжне тестування	10 балів / 10%	
4.	Виконання і захист лабораторних робіт	15 балів / 15%	До кінця 8 тижня
5.	Презентація завдання за заданою темою	25 балів / 25%	
6.	Екзамен – письмова відповідь на питання білету	30 балів / 30%	До кінця 16 тижня

5.1.2. Критерії оцінювання

Компонент ⁸	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно ⁹
1. Проміжне тестування (тест множинного вибору)	Тест включає 10, 20, 25 питань, кожне з яких оцінюється в 1 бал			
Виконання і захист лабораторних робіт	<15 балів Вимоги щодо завдання не виконано	15-20 Відповіді на всі питання наведено, але окремі складові відповідей відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до	20-25 балів Відповіді на всі питання наведено	25 балів Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми

		питання		
Виконання завдання за заданою темою	<15 балів	15-20	20-24 балів	25 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Відповіді на всі питання наведено, але окремі складові відповідей відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	Відповіді на всі питання наведено	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Екзамен – письмова відповідь на білет	<12 балів	12-24	25-29 балів	30 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Відповіді на всі питання наведено, але окремі складові відповідей відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	Відповіді на всі питання наведено	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми

5.2. Формативне оцінювання:

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

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
Осіній семестр		
1.	Письмовий контроль знань після вивчення тем 1-4	7 тиждень
2.	Письмовий контроль знань після вивчення тем 5-6	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 тестування	7, 14 тиждень
Весняний семестр		
1.	Письмовий контроль знань після вивчення тем 7-10	7 тиждень
2.	Письмовий контроль знань після вивчення тем 11-13	14 тиждень
3.	Усне опитування під час виконання кожного лабораторного заняття	Протягом 1-14 тижнів
4.	Зворотний зв'язок від викладача під час виконання завдання за даною темою	14 тиждень
5.	Зворотний зв'язок від викладача під час обговорення екзаменаційних завдань	14 тиждень

6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

6.1. Основні джерела:

1. Про затвердження правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства у редакції від 06.07.2018, з0674-18. Наказ Міністерства економічного розвитку і торгівлі України № 632. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02> (дата звернення: 14.09.2023).
2. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення. [Чинний від 2003-12-01]. Вид. офіц. Київ: Держстандарт України, 2003. 26 с.
3. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. [Чинний від 2004-07-01]. Вид. офіц. Київ: Держспоживстандарт України, 2004 18 с.
4. Архіпов, В.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю в сучасному ресторані: Навч. Пос. / В.В.Архіпов–К.: «Центр учбової літератури», 2019– 382 с.
5. Архіпов В. В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Київ, Центр учбової літератури, 2019, 342 с.
6. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник / М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганч. - Київ, 2019. - 304 с.
7. Мостова Л. М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві: підручник / Л. М. Мостова, О. В. Новікова, І. М. Ракленко. – Харків : Світ книг, 2019. – 657 с. – ISBN 978-966-2678-44-4.
8. П'ятиницька Н.О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручник. Київ, КНТЕУ, 2019. 632 с.
9. Сокол Т. Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: навч. посібн. Київ, Альто-прес. 2019. 447 с.
10. Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства і торгівлі : навч. посібник-практикум / В. В. Євлаш [и др.]. - Харків : Світ книг, 2021. - 242 с.
11. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. / О. В. Новікова [та ін.]. – Харків : Світ книг, 2019. – 411 с. – ISBN 978-966-2678-20-8

6.2. Додаткові джерела:

12. Основи ресторанної справи: навчальний посібник / укл. Г.Я. Круль. – Чернівці: Чернівецький нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2020. – 496 с. ISBN 966-657-070-X.
13. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства [Текст] / [авт.-розроб. та уклад. О. В. Шалимінов]. - 5-те вид., перероб. та допов. - Київ : Арії, 2022. - 991 с. – ISBN 978-966-498-495-6.
14. Збірник рецептур страв з рису та овочів різних країн світу [Текст] : навч. посіб. / О. В. Аверчев [та ін.] ; Держ. ВНЗ "Херсон. держ. аграр.-екон. ун-т". – Херсон : Олді Плюс, 2021. - 56 с. : кольор. іл. - Бібліогр.: с. 56. - 300 прим. – ISBN 978-966-289-444-8.
15. Маренкова Т.І. Робота закладів ресторанного господарства в умовах війни. / Т.І Маренкова, С.І. Кравченко// Матеріали 28 міжнародної науково-практичної конференції «Технології XXI сторіччя», (23-25 листопада 2022 р.). Ч.1. – Суми: СНАУ, 2022 – 74 с.
16. Серєда О.Г. Професійна культура працівників в закладах ресторанного господарства. / О.Г. Серєда, Т.І. Маренкова. // Матеріали 27 міжнародної науково-практичної конференції «Технології XXI сторіччя» (24-26 листопада 2021 р.). Ч.1. – Суми: СНАУ, 2021 – 62 с.
17. Перцевой Ф.В. Розширення асортименту паштетів збагачених на культивовану грибку сировину при кейтеринговому обслуговуванні. / Перцевой Ф.В., Фотіна Т.І., Кошель О.Ю., Маренкова Т.І. // Науковий вісник ТДАТУ. Випуск 13, Том 1, Запоріжжя 2023 р. – 1-13с.
18. Тетяна Маренкова, Ольга Серєда. Якісні показники тіста для вареників із використанням імеретинського шафрану. Технічні науки та технології, 2023. № 4(34). С. 174-181

19. Маренкова Т.І. Регіональний компонент «Фірмові страви Слобожанщини» / Т.І. Маренкова. // Матеріали 26 міжнародної науково-практичної конференції «Технології XXI сторіччя», 7-9 грудня 2020 р., Суми, Одеса, Ч.І. – Суми: СНАУ, 2020.– С. 79-80

20. Маренкова Т.І. Використання кухні «Ф'южн» в сучасних ресторанах / Т.І. Маренкова. // Матеріали 26 міжнародної науково-практичної конференції «Технології XXI сторіччя», 7-9 грудня 2020 р., Суми, Одеса, Ч.І. – Суми: СНАУ, 2020.– С. 58.

21. Маренкова Т.І. Різновиди омлетів в національних кухнях країн світу. / Т.І. Маренкова. // Матеріали 29 ої міжнародної науково-практичної конференції (20-22 листопада 2023 р.). Ч.І. – Суми: СНАУ, 2023 - 54 с.

22. Маренкова Т.І. Вплив релігії на харчування в національних кухнях країн світу. / Т.І. Маренкова. // Матеріали 29 ої міжнародної науково-практичної конференції (20-22 листопада 2023 р.). Ч.І. – Суми: СНАУ, 2023 - 60 с

23. Маренкова Т.І. Використання незвичайних молочних продуктів різних країн. / Т.І. Маренкова, О.Г. Серета. // Матеріали 29 ої міжнародної науково-практичної конференції (20-22 листопада 2023 р.). Ч.І. – Суми: СНАУ, 2023 - 50 с.

6.2. Методичні джерела:

24. **Ресторанна справа.** Курс лекцій для студентів зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа денної та заочної форми навчання / уклад. Т.М.Степанова, О.Ю.Кошель - Суми, – 112 с

25. **Ресторанна справа.** Методичні вказівки до лабораторних робіт для студентів зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа денної та заочної форми навчання / уклад. Т.М. Степанова, О.Ю. Кошель - Суми, 2023. – 18 с

6.4. Інформаційні ресурси

26. <http://restorator.name/>

27. <https://visnyk-geo.knu.ua/wp-content/uploads/2016/04/4-61.pdf>

28. <https://booksonline.com.ua/view.php?book=173473>

29. http://www.irbisnbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe?I21DBN=LINK&P21DBN=UJRN&Z21I

30. http://www.creading_link/book.php.book=146524