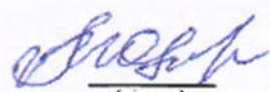


Міністерство освіти і науки України
Сумський національний аграрний університет
Факультет харчових технологій
Кафедра технології харчування

Робоча програма (силабус) освітнього компонента

**ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА В ЗАКЛАДАХ
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітня програма	Крафтові технології та гастрономічні інновації
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)

Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри	протокол від 04.06.2025 року № 23
Технології харчування (назва кафедри)	Завідувач кафедри  (підпис) Оксана МЕЛЬНИК (прізвище, ініціали)

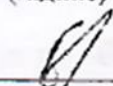
Погоджено:

Гарант освітньої програми


(підпис)

Марина САМЛИК

Декан факультету, де реалізується освітня програма

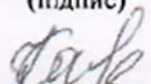

(підпис)

Наталія БОЛГОВА

Рецензія на робочу програму (додається)
надана:

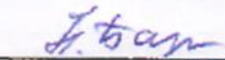

(підпис)

Оксана МЕЛЬНИК


(підпис)

Олена КОШЕЛЬ

Методист відділу якості освіти,
ліцензування та акредитації


(підпис)

Надія БАРАНИК

Зареєстровано в електронній базі: дата: 27.06.2025 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	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	
2.	Факультет/кафедра	Харчових технологій/ кафедра технології харчування	
3.	Статус ОК	Вибірковий	
4.	Програма/Спеціальність (програми), складовою яких є ОК для	Освітня програма: Крафтові технології та гастрономічні інновації / спеціальність: 181 «Харчові технології»	
5.	Рівень НРК	6 рівень	
6.	Семестр та тривалість вивчення	Семестр восьмий Тривалість вивчення – 15 тижнів	
7.	Кількість кредитів ЄКТС	5 кредитів	
8.	Загальний обсяг годин та їх розподіл	Контактна робота(заняття)	
		Лекційні	Лабораторні
		14	46
9.	Мова навчання	українська	
10.	Викладач/Координатор освітнього компонента	Маренкова Тетяна Іванівна	
10.1	Контактна інформація	Аудиторія кафедри 314м, корпус №4. Тел..0503073830, E-mail: tanya_201@ukr.net час консультацій: щовівторка з 13 до 14 години	
11.	Загальний опис освітнього компонента	Програма навчальної дисципліни «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства» надає студентам комплекс спеціальних знань, формування умінь і навичок щодо оволодіння знаннями, навичками та вміннями вирішувати виробничі ситуації, планувати організацію роботи ПРГ, аналізувати роботу різних підрозділів підприємств ресторанного господарства.	
12.	Мета освітнього компонента	Формування у студентів здібностей виконувати планувальні, організаційні, управлінські функції в процесі діяльності підприємств ресторанного господарства, а також підготовка конкурентоспроможного та обізнаного фахівця з виробництва харчової продукції, шляхом поєднання сучасних методів навчання та наукових досліджень відповідно до потреб агропромислового сектору України та держави в цілому, здатного до організації та розвитку інновацій у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів.	
13.	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	Освітній компонент має зв'язок з іншими освітніми компонентами «Технології харчування», «Економіка та менеджмент харчових виробництв», «Устаткування закладів ресторанного господарства», «Технологічне обладнання харчових виробництв», «Управління безпечністю харчової продукції за принципами системи НАССР».	
14.	Політика академічної доброчесності	забезпечується згідно з Кодексом академічної доброчесності (http://surl.li/khyd).	
15.	Посилання на курс у системі Moodle	https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=6237	
16.	Ключові слова	Організація виробництва, виробнича програма, цехова структура, послуги ресторанного господарства, постачання, складські приміщення, виробничі цехи, оперативне планування, санітарні вимоги, графіки виходу на роботу, виробничий персонал, ефективність праці	

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) ³							Як оцінюється РНД ⁴
	ПР1	ПР4	ПР13	ПР14	ПР16	ПР19	ПР23	
ДРН 1. Визначати класифікацію підприємств ресторанного господарства, види, типи та структуру підприємств ресторанного господарства.	X							Усний захист лабораторних робіт (у разі дистанційного навчання – завантажити виконану роботу у Moodle). Підсумковий тест множинного вибору, диф. залік
ДРН 2. Планувати та забезпечувати організацію постачання підприємств ресторанного господарства, складати договірні відносини підприємств ресторанного господарства з постачальниками.	X			X			X	
ДРН 3. Аналізувати роботу різних підрозділів підприємств ресторанного господарства.				X		X	X	
ДРН 4. Аналізувати організацію виробництва, робочих місць та забезпечувати раціональну організацію праці.	X				X		X	
ДРН 5. Забезпечувати дотримання санітарно-гігієнічних вимог та правил техніки безпеки, проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.			X		X			
ДРН 6. Формувати задачі галузі ресторанного господарства та зміни, що відбуваються в ній; вирішувати виробничі ситуації.		X					X	

3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу		Рекомендована література ⁵	
	Аудиторна робота	Самостійна робота		
	Лк ден./ заоч.	Лаб. зан. ден./ заоч.	ден./ заоч	
Модуль 1				
Тема 1. Основи організації роботи підприємств ресторанного господарства. Питання самостійного вивчення 1. Задачі дисципліни, її зміст, зв'язок з іншими дисциплінами, значення в підготовці спеціаліста. 2. Сучасний стан ресторанного господарства та основні напрямку його розвитку. 3. Вітчизняний та зарубіжний досвід роботи підприємств ресторанного господарства. 4. Характерні риси, розвиток та особливості функцій ресторанного господарства в умовах конкуренції.			4	[1-3, 14-18]
Тема 2. Поняття послуг. Класифікація послуг ресторанного господарства. Лекційне заняття 2. Поняття послуг. Класифікація послуг ресторанного господарства. 1. Поняття послуг. 2. Класифікація послуг ресторанного господарства.	2			[1-3, 10, 11]
Лабораторне заняття № 1. Ознайомлення з основами організації роботи підприємств ресторанного господарства, поняттям послуг.		4		
Питання самостійного вивчення 1. Вимоги до послуг.			4	
Тема 3. Класифікація підприємств ресторанного господарства. Характеристика основних типів підприємств ресторанного господарства. Лекційне заняття 3. Класифікація підприємств ресторанного господарства. Характеристика основних типів підприємств ресторанного господарства. 1. Класифікація підприємств ресторанного господарства. 2. Тип підприємства, його визначення. 3. Характеристика основних типів підприємств ресторанного господарства	2			[1-3, 10, 11]
Питання самостійного вивчення 1. Мережа підприємств ресторанного господарства. Суть, показники та принципи її формування. 2. Організаційно-правові форми підприємств ресторанного господарства, їх характеристика. 3. Моделювання виробничо-торгівельної структури підприємства харчування. 4. Особливості створення ресторанних ланцюгів.			3	
Тема 4. Організація постачання підприємств ресторанного господарства. Питання самостійного вивчення 1. Основні принципи і особливості організації постачання підприємств в сучасних умовах. 2. Джерела постачання та постачальники продуктів. 3. Моделювання умов укладання угод із закупівлі товарних ресурсів.			3	[1-9]

4. Методи визначення потреби в предметах матеріально-технічного призначення.				
Тема 5. Технологічний процес руху товару на ПРГ. <i>Лабораторне заняття № 2. Ознайомлення з технологічним процесом руху товару на ПРГ.</i>		4		[1-9]
Питання самостійного вивчення 1. Технологічний процес руху товару на ПРГ 2. Форми і способи руху товару. 3. Організація вхідного контролю якості товарів, продовольчої сировини, матеріально-технічного постачання в підприємствах ресторанного господарства. 4. Транспорт для постачання і товару вимоги до нього.			3	
Тема 6. Технічне оснащення складів, умови зберігання сировини, напівфабрикатів та продовольчих товарів. Лекційне заняття 5. Технічне оснащення складів, умови зберігання сировини, напівфабрикатів та продовольчих товарів. 1. Призначення, компонування складських приміщень. Послідовність складських операцій. 2. Основні функції та призначення складського господарства. 3. Склад приміщень для збереження продуктів матеріально-технічного призначення	2			[1-9]
<i>Лабораторне заняття № 3. Ознайомлення з організацією роботи складського господарства, умови зберігання сировини, напівфабрикатів та продовольчих товарів.</i>		4		
Питання самостійного вивчення 1. Організація вхідного контролю якості товарів, продовольчої сировини, матеріально-технічного постачання в підприємствах ресторанного господарства. 2. Порядок приймання, обліку та видачі сировини, товарів, готової продукції. 3. Організація зберігання продуктів. режими і способи зберігання.			3	
Тема 7. Організація тарного господарства. Питання самостійного вивчення 1. Організація тарного господарства. 2. Призначення і класифікація тари. 3. Організація приймання, розкривання, зберігання тари в підприємствах ресторанного господарства. 4. Організація ремонту та повернення тари. 5. Організація ваговимірювального господарства.			3	[1-9]
Тема 8. Характеристика виробничих цехів і їх спеціалізація. Основні принципи організації заготівельних цехів. Питання самостійного вивчення 1. Значення організації виробництва у функціонуванні підприємств ресторанного господарства. 2. Принципи організації виробництва кулінарної продукції. 3. Основні принципи організації виробництва заготівельних цехів. 4. Типовий склад, організаційно-технологічний зв'язок виробничих приміщень підприємств ресторанного господарства. 5. Загальні вимоги до організації роботи у виробничих приміщеннях. 6. Організація виробничих дільниць, відділень, окремих робочих місць. 7. Характеристика виробничих цехів і їх спеціалізація			4	[1-9]
Тема 9. Організація обробки овочів.		4		[1-9]

Лабораторне заняття № 4. Ознайомлення з характеристикою та принципами організації роботи овочевого цеху.				
Питання самостійного вивчення 1. Особливості організації роботи овочевого цеху. 2. Технологічний процес обробки картоплі та корнеплодів. 3. Розміщення обладнання в овочевому цеху.			4	
Тема 10. Особливості роботи м'ясного і рибного цеху. Лекційне заняття 8. Особливості роботи м'ясного і рибного цеху. 1. Організація обробки м'ясопродуктів. 2. Принципи розміщення обладнання. 3. Зберігання м'ясних напівфабрикатів. 4. Організація обробки риби. 5. Принципи розміщення обладнання. 6. Зберігання рибних напівфабрикатів.	2			[1-9]]
Лабораторне заняття № 5. Ознайомлення з особливостями роботи м'ясного і рибного цеху.		4		
Питання самостійного вивчення 1. Особливості роботи м'ясного і рибного цеху. Догляд за інструментом та інвентарем 2. Організація роботи цеху з переробки птиці. 3. Організація роботи цеху доопрацювання напівфабрикатів.			4	
Разом модуль 1	8	20	35	
Модуль 2				
Тема 11. Організація роботи гарячого цеху. Лекційне заняття 9. Організація роботи гарячого цеху. 1. Особливості організації роботи гарячого цеху. 2. Організація роботи супового відділення. 3. Організація виробництва других страв, соусів і гарнірів. 4. Основні види обладнання та варіанти його розміщення. 5. Організація праці робітників гарячого цеху. Спеціалізація працівників. 6. Комплектування бригад кухарів.	2			[1-9]
Лабораторне заняття № 6. Ознайомлення з особливостями організації роботи гарячого цеху.		4		
Питання самостійного вивчення 1. Загальні вимоги до організації роботи гарячого цеху. 2. Використання секційного модульованого устаткування для гарячого цеху ЗРГ. 3. Організація робочих місць в гарячому цеху. Догляд за інструментом та інвентарем			4	
Тема 12. Організація роботи холодного цеху. Лекційне заняття 10. Організація роботи холодного цеху. 1. Особливості організації роботи холодного цеху. 2. Організація виготовлення холодних страв та закусок. 3. Організація виготовлення солодких страв.	2			[1-9]
Лабораторне заняття № 7. Ознайомлення з особливостями організації роботи холодного цеху.		4		
Питання самостійного вивчення 1. Інструменти та інвентар для холодного цеху ЗРГ. Догляд за інструментом та інвентарем. 2. Організація робочих місць в холодному цеху. Розподіл працівників холодного цеху			4	
Тема 13. Організація роботи кондитерського цеху. Лекційне заняття 11. Організація роботи кондитерського цеху. 1. Розміщення приміщень у кондитерському цеху. 2. Виконання технологічних операцій у кондитерському цеху.	2			[1-9]]

3. Особливості організації роботи.				
<i>Лабораторне заняття № 8. Ознайомлення з особливостями організації роботи кондитерського цеху.</i>		6		
Питання самостійного вивчення 1. Державні санітарні правила для підприємств (цехів), що виробляють кондитерські вироби з кремом.			7	
Тема 14. Організація роботи цеху борошняних виробів. Питання самостійного вивчення 1. Розміщення приміщень у борошняному цеху. 2. Виконання технологічних операцій у борошняному цеху. 3. Особливості організації роботи.			4	[1-9]
Тема 15. Організація роботи хліборізальної та мийної кухонного посуду. <i>Лабораторне заняття № 9. Ознайомлення з особливостями організації роботи хліборізальної та мийної кухонного посуду.</i>		4		[1-9]
Питання самостійного вивчення 1. Організація роботи хліборізальної. 2. Вимоги до приміщення, яке відводиться під хліборізальну. 3. Організація роботи мийної кухонного посуду.			4	
Тема 16. Організація роботи експедиції. Організація роботи роздавальної. Питання самостійного вивчення 1. Організація роботи експедиції. Штат працівників експедиції. 2. Обробка тари при експедиції. 3 Організація роботи роздавальної.			4	[1-9]
Тема 17. Оперативне планування роботи виробництва заготівельних підприємств. Питання самостійного вивчення 1. Складання виробничої програми заготівельних підприємств. 2. Розрахунок виходу овочевих напівфабрикатів. 3. Розрахунок виходу м'ясних напівфабрикатів. 4. Наряд-замовлення на виготовлення кондитерських виробів.			4	[1-9,14-18]
Тема 18. Оперативне планування на підприємствах з повним циклом обслуговування. Питання самостійного вивчення 1. Складання плану-меню. 2. Приблизний асортимент продукції, рекомендований для ПРГ. 3. Розбивка страв за асортиментом.			4	[1-9,14-18]
Тема 19. Вивчення загальних принципів складання меню. <i>Лабораторне заняття №10. Ознайомлення зі загальними принципами складання меню.</i>		4		[1-9,14-18]
Питання самостійного вивчення Загальні принципи складання меню. 2. Меню з вільним вибором страв. 3. Меню комплексного обіду. 4. Меню денного раціону. 5. Меню недільного банкету. Банкетне меню. 6. Прейскурант. Оформлення меню і преїскуранта.			4	
Тема 20. Особливості розрахунку сировини та складання завдань кухарям- бригадирам. Питання самостійного вивчення 1. Особливості розрахунок сировини. 2. Складання вимоги-накладної для отримання продуктів зі складу.			4	[1-9,14-18]

3. Особливості складання завдань кухарям бригадирам.				
Тема 21. Нормативна і технологічна документація. Технологічні картки. Питання самостійного вивчення 1. Оформлення технологічних карт. 2. Техніко-технологічні картки. 2. Галузеві стандарти, технічні умови та технологічні інструкції на напівфабрикати і кулінарні вироби. 3. Калькуляційні картки.			4	[1-3]
Тема 22. Графіки виходу на роботу, їх характеристика. <i>Лабораторне заняття №11. Ознайомлення з графіками виходу на роботу, їх характеристиками</i>		4		[1-3, 8,9]
Питання самостійного вивчення 1. Раціоналізація режимів праці і відпочинку. 2. Лінійний графік виходу на роботу. 3. Стрічковий (ступінчатий) графік виходу на роботу. 4. Графік підсумкового обліку виходу на роботу. 5. Двобригадний графік виходу на роботу. 6. Комбінований графік виходу на роботу.			4	
Тема 23. Методи вивчення витрат робочого часу. Питання самостійного вивчення 1. Класифікація витрат робочого часу, методи його вивчення. 2. Методи вивчення витрат робочого часу. 3. Методика і техніка проведення фотографії робочого часу, хронометражу.				[1-3]
Тема 24. Визначення чисельності працівників на ПРГ. Питання самостійного вивчення 1. Види норм виробітку, порядок їх розробок. 2. Визначення чисельності працівників. 3. Основні професії працівників ресторанного господарства.			4	[1-3]
Разом модуль 2	6	26	55	
Всього	14	46	90	

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. Визначати класифікацію підприємств ресторанного господарства, види, типи та структуру підприємств ресторанного господарства.	Проблемні лекції (піднімаються питання щодо матеріалу, який висвітлюється викладачем, проте лектор сам відповідає на них, для концентрування уваги студентів на головному) Презентації (демонстрація	14	Лабораторні заняття (виконання завдань відповідно до методичних вказівок) Мозкові атаки (ставляться короткі задачі, які студент має швидко розв'язувати) Індивідуальні завдання (самостійне опрацювання питань самостійного вивчення)	46 90
ДРН 2. Планувати та забезпечувати організацію постачання підприємств ресторанного господарства, скласти договірні відносини підприємств ресторанного господарства з постачальниками.				
ДРН 3. Аналізувати роботу різних підрозділів підприємств				

ресторанного господарства. Вирішувати виробничі ситуації.	інформації щодо тематики лекцій) Кейс-метод (перед студентом ставиться завдання організації власного проекту по організації виробництва в закладах ресторанного господарства та її презентації)			
ДРН 4. Аналізувати організацію виробництва, робочих місць та забезпечувати раціональну організацію праці.				
ДРН 5. Забезпечувати дотримання санітарно-гігієнічних вимог та правил техніки безпеки, проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.				
ДРН 6. Формувати задачі галузі ресторанного господарства та зміни, що відбуваються в ній; вирішувати виробничі ситуації				

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
Модуль 1 (50 балів)			
1.	Відпрацювання лабораторних робіт (5 ЛР по 3 бали)	15 балів / 15%	Протягом тижня після проведення
2.	Проміжне тестування (тест множинного вибору)	30 балів / 30%	До кінця 8 тижня
3	Презентація завдання за заданою темою	5 балів/ 5%	До кінця 8 тижня
Модуль 2 (50 балів)			
4	Відпрацювання лабораторних робіт (6 ЛР по 3 бали)	18 балів / 18%	Протягом тижня після проведення
5	Проміжне тестування (тест множинного вибору)	32 балів / 32%	До кінця 14 тижня
7	Проходження курсу 1 неформальної освіти (не обов'язкове). Можливість отримання 10 балів альтернативно тестуванню або відпрацюванню лабораторних робіт	10 балів / 10%	Протягом семестру
8	Диф. залік	60-100 балів	До кінця 15 тижня

5.1.2. Критерії оцінювання

Компонент ⁸	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно ⁹
Виконання і захист лабораторних робіт	0 Студент відпрацював лабораторну роботу, але не захистив	1 Студент відпрацював лабораторну роботу, але не виконав деякі вимоги завдання	2 Виконано усі вимоги завдання	3 Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Презентація	0-2	3	4	5

завдання за заданою темою	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
Проміжне тестування (тест множинного вибору)	<i>Тест включає 30/32 питань, кожне з яких оцінюється в 1 бал</i>			
	<10 балів	11-16 балів	17-24 балів	25-32 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Відповіді на всі питання наведено, але окремі складові відповідей відсутні або недостатньо розкриті	Відповіді на всі питання наведено	Відповіді на всі питання наведено, продемонстровано креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Курси неформальної освіти	<i>Наявність сертифікату, подання заяви згідно процедури перезарахування курсу неформальної освіти</i>			

5.1. Формативне оцінювання:

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

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
1	Усне опитування після вивчення всіх тем, під час лабораторних занять	під час лабораторної роботи
2	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення підсумкового тестування	8, 14 тиждень
3	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення екзаменаційного тестування	16 тиждень
4	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення курсу неформальної освіти	після завершення курсу

Форма підсумкового контролю – **диф. залік**. Підсумкова кількість балів з дисципліни визначається як сума балів за результатами роботи здобувача протягом семестру.

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре
75-81	C	добре
69-74	D	задовільно
60-68	E	задовільно
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням

6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

6.1. Основні

1. Організація підприємств галузі: конспект лекцій для студентів 4 та 2 п.т. курсів ОС «Бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології», денної і заочної форми навчання / редактор. - Суми, 2024. – 150 с.
2. Організація підприємств галузі: методичні вказівки до лабораторних робіт для студентів 4 та 2 п.т. курсів ОС «Бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології» денної і заочної форми навчання / редактор. - Суми, 2024. – 139 с..
3. Організація підприємств галузі: Методичні вказівки до виконання самостійної роботи для здобувачів спеціальності G13 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології», денної та заочної форми здобуття освіти ступеня вищої освіти «бакалавр» / уклад. Т.І. Маренкова – Суми, 2025. – 298 с

6.2. Додаткові

4. Ковешніков В. С. Організація готельно-ресторанного господарства : підручник / В. С. Ковешніков, А. Т. Матвієнко, О. Г. Разметова. — Київ : Ліра-К, 2020. — 564 с. — ISBN 978-617-7605-31-6.
5. Організація готельно-ресторанної справи : підручник / за ред. В. Я. Брича. — Київ : Ліра-К, 2020. — 484 с. — ISBN 978-966-2609-95-1.
6. Євлаш В. В. Гігієна і санітарія закладів ресторанного господарства та торгівлі : практикум / В. В. Євлаш, Л. В. Газзаві-Рогозіна, М. Л. Серік, Л. І. Сєногонова. — Харків : Світ Книг, 2020. — 224 с. — ISBN 978-966-8451-65-3.
7. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник / за ред. Н. О. П'ятницької, В. В. Архіпова [та ін.]. — 2-е вид. — Київ : Кондор, 2024. — 557 с. — ISBN 978-966-351-355-3.
8. Сєногонова Л. І. Організація виробництва та оснащення в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. / Л. І. Сєногонова, О. В. Новікова, В. В. Євлаш [та ін.]. — Полтава : ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2025. — 379 с.
9. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства : електрон. підруч. — Київ ; Полтава : [Електронний ресурс], 2024. — <https://kdket.lcloud.in.ua/ebook/82>
10. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення.[Чинний від 2003-12-01]. Вид. офіц. Київ:Держстандарт України, 2003. 26 с.
11. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.[Чинний від 2004-07- 01]. Вид. офіц. Київ: Держспоживстандарт України, 2004 18 с.
12. Маренкова Т.І. Робота закладів ресторанного господарства в умовах війни. / Т.І. Маренкова, С.І. Кравченко// Матеріали 28 міжнародної науково-практичної конференції «Технології ХХІ сторіччя», (23-25 листопада 2022 р.). Ч.1. – Суми: СНАУ, 2022 – 74 с.
13. Серєда О.Г. Професійна культура працівників в закладах ресторанного господарства. / О.Г. Серєда, Т.І. Маренкова. // Матеріали 27міжнародної науково-практичної конференції «Технології ХХІ сторіччя» (24-26 листопада 2021 р.). Ч.1. – Суми: СНАУ, 2021 – 62 с.
14. Roseman M. Foodservice operations management / M. Roseman, J. Taylor. – 2nd ed. – Iowa : Kendall Hunt Publishing, 2025. – 376 p. – ISBN 978-1-5249-8765-2.
15. Davis B. Food and beverage management / B. Davis, A. Lockwood, I. Pantelidis, P. Alcott. – 6th ed. – London : Routledge, 2018. – 432 p. – ISBN 978-1-138-92555-5.
16. Hayes D. K. Successful management in foodservice operations : an overview / D. K. Hayes, J. D. Ninemeier. – New York : Wiley, 2024. – 298 p. – ISBN 978-1-119-87302-1.
17. Pullman M. Food supply chain management / M. Pullman, Z. Wu. – 2nd ed. – New York : Taylor & Francis, 2023. – 420 p. – ISBN 978-0-415-88522-3.
18. <https://prometheus.org.ua/prometheus-free/what-to-do-next/>