

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**Одеський національний технологічний університет**

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**Технологія продукції ресторанного господарства**

Обов'язкова навчальна дисципліна

Мова навчання - українська

Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа  
Код та найменування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа  
Шифр та найменування галузі знань 24 Сфера обслуговування  
Ступінь вищої освіти бакалавр

Розглянуто, схвалено та затверджено  
Методичною радою університету

РОЗРОБЛЕНО ТА ЗАБЕЗПЕЧУЄТЬСЯ: кафедрою готельно-ресторанного бізнесу  
Одеського національного технологічного університету

РОЗРОБНИК (розробники):

Федосова К.С., доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу, к.т.н

Сосновських М.В., шеф-кухар, засновник Асоціації Шеф-кухарів півдня України

Кравчук Т.В., доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу, к.т.н

Ткачук О.В., асистент кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Розглянуто та схвалено на засіданні кафедри готельно-ресторанного  
бізнесу Протокол від «02» 08. 2022 р. № 1

Завідувач кафедри /ПІДПИСАНО/  
(підпис)

Тетяна ЛЕБЕДЕНКО  
Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

Розглянуто та схвалено методичною радою зі спеціальності  
241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування»

Голова ради /ПІДПИСАНО/  
(підпис)

Вікторія ТКАЧ  
Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

Гарант освітньої програми /ПІДПИСАНО/  
(підпис)

Тетяна ЛЕБЕДЕНКО  
Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

Розглянуто та схвалено Методичною радою університету  
Протокол від «30» серпня 2022 р. № 1

Секретар Методичної ради університету /ПІДПИСАНО/ Валерій МУРАХОВСЬКИЙ  
(підпис) Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

## ЗМІСТ

1	Пояснювальна записка	4
1.1	Мета та завдання навчальної дисципліни	4
1.2	Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти	4
1.3	Міждисциплінарні зв'язки	6
1.4	Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС	6
2	Зміст навчальної дисципліни:	6
2.1	Програма змістовних модулів	6
2.2	Перелік лабораторних робіт	7
2.3	Перелік завдань до самостійної роботи	8
3	Критерії оцінювання результатів навчання	10
4	Інформаційні ресурси	12

## 1. Пояснювальна записка

### 1.1. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою викладання дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» є поглиблення теоретичних знань, оволодіння сучасним методичним інструментарієм та практичними навичками з технології приготування страв з різних видів сировини для ресторанного бізнесу, формування у здобувачів вищої освіти загальних і фахових компетентностей для успішного здійснення сервісно-виробничої, виробничо-технологічної, організаційно-управлінської діяльності у сфері ресторанного бізнесу, технології виробництва кулінарної продукції і використання сировини та технологічних прийомів.

Основні завдання вивчення дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» є набуття студентами нових знань про позитивні й негативні фактори, отримання теоретичних та практичних знань із технології виробництва кулінарної продукції, оволодіння професійними знаннями, навичками та вміннями щодо підготовки виробничих процесів у закладах ресторанного господарства, випуску кулінарної продукції та її споживання.

В результаті вивчення курсу «Технологія продукції ресторанного господарства» студенти повинні

**знати:** основи технології виробництва кулінарної продукції; особливості формування асортименту кулінарної продукції, визначення перспектив його розвитку; особливості технологічного процесу виробництва та реалізації кулінарної продукції з певними властивостями і якістю.

**вміти:** систематизувати окремі стадії технологічного процесу виробництва продуктів харчування; володіти технологією продукції ресторанного господарства з метою опанування основ управління технологічними процесами з урахуванням вимог створення продукції високої якості, з певною харчовою і біологічною цінністю; ефективно використовувати вміння і навички в процесі надання послуг харчування різним верствам населення і забезпечення попиту на продукцію ресторанного господарства; оцінювати якість продукції ресторанного господарства; моделювати процеси та приймати оптимальні рішення з урахуванням виробничих ситуацій, що виникають.

### 1.2. Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» для першого \(бакалаврського\) рівня вищої освіти та освітньо-професійній програмі «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» підготовки бакалаврів](#)

#### *Інтегральна компетентність*

*Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують*

концепції гостинності і характеризуються комплексністю та невизначеністю умов

*Загальні компетентності:*

*ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя*

*ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями*

*ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу*

*ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях*

*Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:*

*СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність*

*СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів*

*СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів*

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

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

*СК 14\*. Здатність розробляти пропозиції та заходи з удосконалення рецептур та технологій страв, кулінарних, хлібних, кондитерських виробів та напоїв з урахуванням змін попиту різних груп споживачів та прийнятої здоров'язберігаючої концепції світового розвитку, традицій виготовлення та споживання популярної аутентичної, національної, крафтової продукції*

*Програмні результати навчання:*

*ПРН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та рекреаційного господарства*

*ПРН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів*

*ПРН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства*

*ПРН 23\*. Розробляти пропозиції і заходи з удосконалення рецептур та технологій страв, кулінарних, хлібних, кондитерських виробів і напоїв з урахуванням змін попиту різних груп споживачів, прийнятої здоров'язберігаючої концепції світового розвитку, традицій виготовлення та споживання популярної аутентичної, національної, крафтової продукції*

### 1.3. Міждисциплінарні зв'язки

Попередні – Індустрія гостинності та Інфраструктура готельного, ресторанного господарства та туризму, послідовні – Кулінарне мистецтво.

### 1.4. Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС

Навчальна дисципліна викладається для студентів денної та заочної форми навчання на другому курсі у III і IV семестрах

Кількість кредитів - 10, годин – 300 (денна/заочна)

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні
денна	102	34	68
заочна	40	16	24
Самостійна робота, годин	Денна - 198		Заочна - 260

## 2. Зміст навчальної дисципліни

### 2.1 Програма змістовних модулів

Змістовний модуль 1:

#### Технологія продукції з сировини рослинного походження (частина 1)

№ теми	Зміст теми	Денна	Заочна
1.	Тема 1.1. Сучасні технології виробництва продукції ресторанного господарства. Кухонний інвентар та обладнання. Розробка меню, технологічних та калькуляційних карт.	2	1
2.	Тема 1.2. Контроль якості продуктів та послуг закладів ресторанного господарства. НАССР, основи безпечної діяльності закладу ресторанного господарства.	2	1
3.	Тема 1.3. Особливості вибору продуктів. Гастрономічні особливості регіону, локальні та крафтові продукти Одеської області. Класифікація сировини рослинного походження. Первина обробка (сортування, очищення, нарізка) та технологія приготування напівфабрикатів з овочів, грибів, фруктів.	2	1
4.	Тема 1.4. Інноваційні технології виробництва та обробки сировини. Зберігання сировини, н/ф та готових страв. Види термічної обробки сировини. Технологія приготування салатів, класичних страв з відварених, тушкованих та смажених овочів та грибів. Дизайн та презентація страв.	2	1
5.	Тема 1.5. Принципи, процеси і технології організації роботи кухні в ресторані. Посадові обов'язки робітників кухні. Документообіг та чек-листи. Кухонна термінологія. Підбір сучасного технологічного устаткування та обладнання для виробництва продукції ресторанного господарства. Розробка та управління меню ресторану.	2	1

## Змістовний модуль 2:

**Технологія продукції з сировини тваринного походження (частина 2)**

№ теми	Зміст теми	Денна	Заочна
1.	Тема 2.1. Загальна характеристика і класифікація видів м'яса	2	1
2.	Тема 2.2. Характеристика та технологія приготування напівфабрикатів з птиці, кролика, дичини	2	1
3.	Тема 2.3. Технологія первинної обробки та приготування напівфабрикатів з різних видів м'яса. Види термічної обробки та технологія приготування класичних страв з м'яса, м'ясопродуктів та диких тварин.	2	1
4.	Тема 2.4. Ступені просмаження м'яса. Класифікація та види стейків.	2	1
5.	Тема 2.5. Основна характеристика та класифікація риби. Технологія обробки та приготування напівфабрикатів і страв з риби.	2	1
6.	Тема 2.6. Основна характеристика та класифікація морепродуктів. Технологія обробки та приготування напівфабрикатів і страв з морепродуктів.	2	1

## Змістовний модуль 3:

**Технологія бульйонів, соусів, супів, страв із яєць, молока та продуктів його переробки (частина 3).**

№ теми	Зміст теми	Денна	Заочна
1.	Тема 3.1. Технологія приготування бульйонів	2	1
2.	Тема 3.2. Технологія приготування соусів	2	1
3.	Тема 3.3. Технологія приготування супів	2	1
4.	Тема 3.4. Технологія страв та кулінарних виробів із яєць та продуктів їх переробки	2	1
5.	Тема 3.5. Технологія страв та кулінарних виробів із молока та продуктів його переробки	2	1
6.	Тема 3.6. Заходи з удосконалення рецептур і технологій страв з урахуванням змін попиту різних груп споживачів, традицій виготовлення та споживання популярної аутентичної, національної, крафтової продукції.	2	1

**2.2 Перелік лабораторних робіт**

№ з/п	Назва теми	Денна	Заочна
<b>Частина 1 - Технологія продукції з сировини рослинного походження</b>			
1	Лабораторна робота 1.1 Первинна обробка овочів. Мистецтво володіння ножами. Класична і художня форма нарізування. Складання технологічних і калькуляційних карток. Технології приготування салатів зі свіжих овочів та холодних соусів і заправок	4	2
2	Лабораторна робота 1.2. Технологія приготування страв із овочів та коренеплодів.	4	2
3	Лабораторна робота 1.3. Технологія приготування страв із грибів.	4	-
4	Лабораторна робота 1.4. Технологія приготування круп та бобових.	4	2

5	Лабораторна робота 1.5. Технологія виготовлення борошняних виробів.	4	2
<b>Частина 2 - Технологія продукції з сировини тваринного походження</b>			
6	Лабораторна робота 2.1. Технологія приготування м'яса (яловичина, телятина, свинина)	4	2
7	Лабораторна робота 2.2. Технологія приготування м'яса (баранина, ягнятина, субпродукти)	4	-
8	Лабораторна робота 2.3. Технологія приготування курки	4	2
9	Лабораторна робота 2.4. Технологія приготування птиці та дичини	4	-
10	Лабораторна робота 2.5. Технологія приготування риби	4	2
11	Лабораторна робота 2.6. Технологія приготування морепродуктів	4	2
<b>Частина 3 - Технологія бульйонів, соусів, супів, страв із яєць, молока та продуктів його переробки</b>			
12	Лабораторна робота 3.1. Технологія приготування бульйонів	4	-
13	Лабораторна робота 3.2. Технологія приготування класичних соусів	4	-
14	Лабораторна робота 3.3. Технологія приготування супів	4	2
15	Лабораторна робота 3.4. Технологія приготування страв із яєць	4	2
16	Лабораторна робота 3.5. Технологія виготовлення молочної продукції	4	2
17	Лабораторна робота 3.6. Технологія приготування страв здорового харчування. Одеська кухня.	4	2

### 2.3 Перелік завдань до самостійної роботи

№ теми	Назва теми	денна	заочна	Завдання до самостійної роботи
1	2	3	4	5
1.	Організація роботи кухні. Кухонний інвентар та обладнання. Розробка технологічних та калькуляційних карт.	14	18	Опрацювати матеріал і виконати завдання: 1. Розробити технологічну картку будь-якої страви 2. Розробити калькуляційну картку будь-якої страви
2.	Контроль якості продуктів та послуг закладів ресторанного господарства. Технологічні принципи виробництва і забезпечення якості кулінарної продукції	14	16	Опрацювати матеріал і підготувати реферат / презентацію на тему «НАССР в Україні»
3	Класифікація сировини рослинного походження. Первина обробка та технологія приготування напівфабрикатів з овочів, грибів, фруктів	14	18	Опрацювати матеріал і підготувати завдання: 1. Розробити калькуляційну картку страв за варіантами (МУ до лабораторних робіт)
4	Види термічної обробки сировини рослинного походження. Технологія	14	18	Опрацювати матеріал і підготувати завдання:



	приготування салатів, класичних страв з відварених, тушкованих та смажених овочів.			1. Розробити калькуляційну картку страв за варіантами (МУ до лабораторних робіт)
5	Технологія приготування соусів	14	18	Опрацювати матеріал і підготувати завдання: 1. Розробити калькуляційну картку страв за варіантами (МУ до лабораторних робіт)
6	Загальна характеристика н класифікація видів м'яса	14	16	Опрацювати матеріал і підготувати завдання: 1. Розробити калькуляційну картку страв за варіантами (МУ до лабораторних робіт)
7	Характеристика та технологія приготування напівфабрикатів з птиці, кролика, дичини	14	18	Опрацювати матеріал і підготувати завдання: 1. Розробити калькуляційну картку страв за варіантами (МУ до лабораторних робіт)
8	Технологія первинної обробки та приготування напівфабрикатів з різних видів м'яса	14	18	Опрацювати матеріал і підготувати завдання: 1. Розробити калькуляційну картку страв за варіантами (МУ до лабораторних робіт)
9	Ступені просмаження м'яса. Класифікація та види стейків.	14	18	Опрацювати матеріал і підготувати завдання: 1. Розробити калькуляційну картку страв за варіантами (МУ до лабораторних робіт)
10	Види термічної обробки та технологія приготування класичних страв з м'яса, м'ясопродуктів та диких тварин	12	16	Опрацювати матеріал і підготувати завдання: 1. Розробити калькуляційну картку страв за варіантами (МУ до лабораторних робіт)
11	Технологія напівфабрикатів із риби	12	18	Опрацювати матеріал і підготувати завдання: 1. Розробити калькуляційну картку страв за варіантами (МУ до лабораторних робіт)
12	Технологія страв та кулінарних виробів із морепродуктів	12	16	Опрацювати матеріал і підготувати завдання: 1. Розробити калькуляційну картку страв за варіантами (МУ до лабораторних робіт)
13	Технологія супів	12	18	Опрацювати матеріал і підготувати завдання: 1. Розробити калькуляційну картку страв за варіантами (МУ до лабораторних робіт)
14	Технологія холодних страв та закусок	12	16	Опрацювати матеріал і підготувати завдання: 1. Розробити калькуляційну картку страв за варіантами (МУ до лабораторних робіт)

15	Технологія страв та кулінарних виробів із молока, яєць та продуктів їх переробки	12	18	Опрацювати матеріал і підготувати завдання: 1. Розробити калькуляційну картку страв за варіантами (МУ до лабораторних робіт)
----	--	----	----	---

### 3. Критерії оцінювання результатів навчання

Види контролю: поточний, підсумковий – екзамен

Нарахування балів за виконання змістових модулів

Вид роботи, що підлягає контролю	Оцінні бали		Форма навчання							
	min д/з	max д/з	Кільк. робіт, одиниць	денна		заочна		min	max	
				Сумарні бали		Кільк. робіт, одиниць	Сумарні бали			
				min	max		min			max
1	2	3	4	5	6	7	8	9		
<b>Змістовий модуль 1. Технологія продукції з сировини рослинного походження (частина 1)</b>										
Робота на лекціях	1/2,5	2/5	5	5	10	2	5	10		
Робота на лабораторних роботах	5/10	7/15	5	25	35	2	20	30		
Самостійна робота	5/10	10/15	1	5	10	1	10	15		
Проміжна сума	–	–	–	35	55	-	35	55		
Модульний контроль у поточному семестрі	25	45	1	25	45	1	25	45		
Оцінка за змістовий модуль 1	–	–	–	60	100	–	60	100		
<b>Змістовий модуль 2. Технологія продукції з сировини тваринного походження (частина 2)</b>										
Робота на лекціях	1/1	2/2	6	6	12	3	3	6		
Робота на лабораторних роботах	4/10	6/15	6	24	32	2	20	30		
Самостійна робота	10/12	16/19	1	10	16	1	12	19		
Проміжна сума	–	–	–	40	60	-	35	55		
Модульний контроль у поточному семестрі	20	30	1	20	40	1	25	45		
Оцінка за змістовий модуль 2	–	–	–	60	100	–	60	100		
<b>Змістовий модуль 3. Технологія бульйонів, соусів, супів, страв із яєць, молока та продуктів його переробки (частина 3)</b>										
Робота на лекціях	1/1	2/2	6	6	12	3	3	6		
Робота на лабораторних роботах	4/10	6/15	6	24	32	2	20	30		
Самостійна робота	10/12	16/19	1	10	16	1	12	19		
Проміжна сума	–	–	–	40	60	-	35	55		
Модульний контроль у поточному семестрі	20	30	1	20	40	1	25	45		
Оцінка за змістовий модуль 3	–	–	–	60	100	–	60	100		

## Критерії оцінювання до модульних контрольних робіт

Модульні контрольні роботи складаються з відповіді на 2 теоретичних питання та тестів.

### Загальні критерії оцінювання

№ з\п	Вид роботи	Максимальний бал	Пояснення до нарахування балів
1	Відповіді на теоретичні питання (2 питання)	20	За надану повну обґрунтовану відповідь на два питання (максимальний бал – 10 балів за кожну відповідь)
2	Розв'язання тестів	10	За кожний правильно розв'язаний тест нараховується 1 бал.
Разом		30	

### Критерії оцінювання відповідей на теоретичні питання

Розподіл балів за відповіді на теоретичні питання	Критерії оцінювання відповідей
10-8	за умови, якщо студент показав глибокі знання, чітко, грамотно, логічно і послідовно його викладає; вільно оперує термінологією, знайомий із законодавчими та нормативними документами, вмє аналізувати ситуацію та має альтернативні погляди на викладений матеріал
7-5	за умови, якщо студент має тверді знання, грамотно і по суті викладає відповіді на поставлені питання, не допускає грубих помилок при відповіді на них, але не повністю розкриває зміст
4-3	за умови, якщо студент знає теоретичний матеріал на рівні репродуктивного відтворення, але не надає належної оцінки процесів та явищ, не чітко формулює категорії та допускає незначні помилки при відповідях
2-1	за умови, якщо студент при відповіді допускає суттєві помилки, матеріал викладає не послідовно, з припущенням неточностей у формулюваннях та відсутності термінології
0	Студент відмовився від виконання завдання

## 4. Інформаційні ресурси Базові(основні)

1. Збірник рецептур страв з рису та овочів різних країн світу [Текст] : навч. посіб. / О. В. Аверчев, О. В. Дзюндзя, Н. В. Новікова, С. М. Коб`яков ; Держ. вищ. навч. закл. "Херсон. держ. аграр.-екон. ун-т". — Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. — 60 с. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONANT.1617670>
2. Салавеліс А.Д., Тележенко Л.М., Колесніченко С.Л. Технологія продукції рес- торанного господарства: навч. посіб. / ОНАХТ. – Одеса: Освіта України, 2015. – 366 с., іл. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONANT-cnv.BibRecord.161863>
3. Слащева А.В. Технологія продукції ресторанного господарства [Електронний ресурс] : навч. посіб. / А. В. Слащева ; Донец. етн. ун-т

- економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, Каф. технологій в ресторан. господарстві, готел.-ресторан. справи та підприємництва, Каф. економіки та бізнесу. — Кривий Ріг, 2020. — Електрон. текст. дані: 300 с. — Бібліогр.: с. 298-299. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1713641>
4. Технологія продукції ресторанного господарства [Текст] : навч.-наоч. посіб. / В. Ф. Доценко, В. І. Кочерга, В. О. Губеня та ін. ; Нац. ун-т харч. технологій. — Київ : Кондор, 2019. — 292 с. — ISBN 978-617-7841-45-5. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1360909>
  5. Сервіс та організація ресторанного господарства в закладах індустрії гостинності [Електронний ресурс] : навч. посіб. / Т. Є. Лебеденко, Т. П. Новічкова, А. В. Єгорова та ін. — Одеса : Маджента, 2021. — Електрон. текст. дані: 683 с. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1685135>
  6. Страви з круп'яних та овочевих культур оздоровчого призначення [Текст] : навч. посіб. / О. В. Аверчев, О. В. Дзюндзя, Н. В. Новікова ; Держ. вищ. навч. закл. "Херсон. держ. аграр.-екон. ун-т". — Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. — 60 с. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1617670>

#### Додаткові:

1. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу "Технологія продукції ресторанного господарства" (частина 1) для студентів, які навчаються за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» освітнього ступеня бакалавр денної та заочної форм навчання / Укл. К.С. Федосова, М.В. Сосновських, Т.В. Кравчук, О.В. Ткачук – Одеса: ОНАХТ, 2021. – 60 с.
2. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу «Технологія продукції ресторанного господарства» (частина 2) для студентів, які навчаються за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» освітнього ступеня бакалавр денної та заочної форм навчання / Укл. К.С. Федосова, М.В. Сосновських, Т.В. Кравчук, О.В. Ткачук – Одеса: ОНАХТ, 2021. – 35 с.
3. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт (частина 3) з курсу «Технологія продукції ресторанного господарства» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної форми навчання./ Укл. К.С. Федосова, М.В. Сосновських, Т.В. Кравчук, О.В. Ткачук – Одеса: ОНАХТ, 2021. – 52 с.
4. Віват Г. І. Словник-довідник старовинних і діалектних назв страв, продуктів, харчових виробів та кухонного начиння різних регіонів України: монографія.– Одеса: ВМВ, 2015. – 384 с.: іл.
5. Віват Г. І. Традиції українського харчування. – Одеса: ВМВ, 2016. – 288 с.: іл.
6. Вісловух А. М. Безпека харчування як основа безпечної життєдіяльності люди- ни: навч.-практ. розроб. з курсу "Безпека життєдіяльності" / Ін-т

- підгот. кадрів держ. служби зайнятості України. – Київ: Ліра-К, 2018. – 252 с.
7. Влащенко Н. М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. Посібник / Н. М. Влащенко: Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бакетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. – 373 с.
  8. Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства [Текст] : навч. посіб. / В. В. Євлаш, М. П. Головка, О. П. Прісс та ін. ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. — Харків : ХДУХТ ; Світ Книг, 2019. — 246 с. : рис. — Бібліогр.: с. 243-244.
  9. Калугіна І. М., Тележенко Л. М. Технологія етнічних кухонь світу: навч. посіб. – Одеса: Освіта України, 2015. – 296 с.
  10. Карпенко Р. В. Облік, калькуляція і звітність у закладах ресторанного господарства [Текст] : навч. посіб. / Р. В. Карпенко, В. М. Кузнецов, Н. Г. Салогуб. — Харків : Світ Кн., 2017. — 288 с.
  11. Кулінарна етнологія: підручник для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищ. освіти за спец. "Готельно-ресторанна справа", "Харчові технології" / В. Ф. Доценко, А. В. Гавриш, О. С. Пушка та ін. ; за заг. ред. В. Ф. Доценка, Нац. ун-т харч. технологій. — Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. — 756 с.
  12. Збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів [Текст] : навчально-практичний посібник / В. Павлов. - 2-ге видання, доповнене - К.: ПрофКнига, 2019. - 340 с.
  13. Дієтичне харчування: підручник / О. І. Черевко, Н. В. Дуденко, Л. Ф. Павлоцька, Л. Р. Дмитрієвич, Л. А. Скуріхіна. – Х.: ХДУХТ, Світ Книг, 2019, 360 с.
  14. Інжиніринг у ресторанному бізнесі [Текст] : навч. посіб. / О. В. Кузьмін, О. В. Чемакіна, Л. М. Акімова та ін. ; Нац. ун-т харч. технологій, Нац. авіац. ун-т, Приватне акц. т-во "Вищ. навч. закл. "Міжрегіон. акад. упр. персоналом". — Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2020. — 488 с.
  15. Технологія переробки вторинних продуктів м'ясної галузі [Текст] : підручник / Л. В. Пешук ; Нац. ун-т харч. технологій. — Київ : ЦУЛ, 2021. — 366 с.
  16. Стахмич Т. М. Кулінарна справа. Технологія приготування їжі. / Т. М. Стахмич, О. М. Пахолок. – Київ. Грамота, 2020. – 280 с.
  17. Joy Adapon // Culinary Art and Anthropology. Bloomsbury Publishing, 2008 - 192  
p. [https://books.google.com.ua/books?hl=uk&lr=&id=cpykDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PR5&dq=culinary+art&ots=NRfwnLze0y&sig=\\_\\_ckZeBGYEj7c7C2qje0HpO6\\_9s&redir\\_esc=y#v=onepage&q=culinary%20art&f=false](https://books.google.com.ua/books?hl=uk&lr=&id=cpykDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PR5&dq=culinary+art&ots=NRfwnLze0y&sig=__ckZeBGYEj7c7C2qje0HpO6_9s&redir_esc=y#v=onepage&q=culinary%20art&f=false)
  18. Christophe Lavelle, Herve This, Alan L. Kelly, Roisin Burke // Handbook of Molecular Gastronomy: Scientific Foundations, Educational Practices, and Culinary Applications. CRC Press, 2021. - 894

- p. [https://books.google.com.ua/books?hl=uk&lr=&id=\\_pkqEAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT15&dq=culinary+art&ots=xljcar4NM&sig=6yG6jfRARniNvEX89a57WHoyeHE&redir\\_esc=y#v=onepage&q=culinary%20art&f=false](https://books.google.com.ua/books?hl=uk&lr=&id=_pkqEAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT15&dq=culinary+art&ots=xljcar4NM&sig=6yG6jfRARniNvEX89a57WHoyeHE&redir_esc=y#v=onepage&q=culinary%20art&f=false)
19. Charles Spence // *Gastrophysics: The New Science of Eating*. Penguin, 2017. 336
- p. [https://books.google.com.ua/books?hl=uk&lr=&id=D\\_E0DQAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT5&dq=Gastrophysics:+The+New+Science+of+Eating&ots=oZhmJ8nu6A&sig=TA51F-DCL3BX7qn5\\_kYDAxUjzgo&redir\\_esc=y#v=onepage&q=Gastrophysics%3A%20The%20New%20Science%20of%20Eating&f=false](https://books.google.com.ua/books?hl=uk&lr=&id=D_E0DQAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT5&dq=Gastrophysics:+The+New+Science+of+Eating&ots=oZhmJ8nu6A&sig=TA51F-DCL3BX7qn5_kYDAxUjzgo&redir_esc=y#v=onepage&q=Gastrophysics%3A%20The%20New%20Science%20of%20Eating&f=false)
20. Saraswati, N.K., Bagiastuti, N.K., Elistyawati, I.A., & Sudiarta, M. // Menu Engineering on Main Course to Increase Sales. *International Journal of Global Tourism*, 1(1), 2021. p. 51-60 <https://ejournal.catuspata.com/index.php/injogt/article/view/17>
21. Charles Spence / Spence, Charles; Piqueras-Fiszman, Betina; Michel, Charles; Deroy, Ophelia // *Plating manifesto (II) The art and science of plating* // *Flavour*. 2014. № 3:4. DOI:10.1186/2044-7248-3-4