

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Одеська національна академія харчових технологій

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 академії

РОЗРОБЛЕНО ТА ЗАБЕЗПЕЧУЄТЬСЯ: кафедрою готельно-ресторанного бізнесу
Одеської національної академії харчових технологій

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 «25» червня 2021 р. № 17

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 академії
Протокол від «31» серпня 2021 р. № 1

Секретар Методичної ради академії /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
Частина 1 - Технологія продукції з сировини рослинного походження			
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
Частина 2 - Технологія продукції з сировини тваринного походження			
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
Частина 3 - Технологія бульйонів, соусів, супів, страв із яєць, молока та продуктів його переробки			
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		Кільк. робіт, одиниць	Сумарні бали	
				Сумарні бали		Сумарні бали				
				min	max	min	max			
1	2	3	4	5	6	7	8	9		
Змістовий модуль 1. Технологія продукції з сировини рослинного походження (частина 1)										
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		
Змістовий модуль 2. Технологія продукції з сировини тваринного походження (частина 2)										
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		
Змістовий модуль 3. Технологія бульйонів, соусів, супів, страв із яєць, молока та продуктів його переробки (частина 3)										
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 кожену 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 людини: 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. Пахолук. – 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
 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
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
20. Saraswati, N.K., Bagiastuti, N.K., Elistyawati, I.A., & Sudiarta, M. // Menu Engineering on Main Course to Increase Sales. *International Journal of Glocal 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