

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ
УКРАЇНИ**

Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Директор ННІ неперервної освіти і туризму

Ковальова О.В.

серпня 2020 р.



«РОЗГЛЯНУТО ТА СХВАЛЕНО»

Гарант ОП «Готельно-ресторанний бізнес»

Левицька І.В.

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітня програма «Готельно-ресторанний бізнес»
ННІ неперервної освіти і туризму
Розробник: к.т.н., доцент Попова С.Ю.
к.е.н., доцент Гопкало Л.М.

Київ – 2020 р.

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ
УКРАЇНИ**

Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Директор ННІ неперервної освіти і туризму

_____ Ковальова О.В.

“26” _____ серпня _____ 2020 р.

«РОЗГЛЯНУТО ТА СХВАЛЕНО»

Гарант ОП «Готельно-ресторанний бізнес»

_____ Левицька І.В.

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітня програма «Готельно-ресторанний бізнес»

ННІ неперервної освіти і туризму

Розробник: к.т.н., доцент Попова С.Ю.

к.е.н., доцент Гопкало Л.М.

Київ – 2020 р.

1. Опис навчальної дисципліни

ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

(назва)

Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь		
Освітній ступінь	Бакалвр	
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»	
Освітня програма	«Готельно-ресторанний бізнес»	
Характеристика навчальної дисципліни		
Вид	Обов'язкова	
Загальна кількість годин	150	
Кількість кредитів ECTS	5	
Кількість змістових модулів	4	
Курсовий проект (робота) (за наявності)	-	
Форма контролю	Залік, Екзамен	
Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм навчання		
	денна форма навчання	заочна форма навчання
Рік підготовки (курс)	II курс	
Семестр	3,4	
Лекційні заняття	30 год.	
Практичні, семінарські заняття		
Лабораторні заняття	90 год.	
Самостійна робота	30 год.	
Індивідуальні завдання	-	
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання	2 год. 6 год.	

2. Мета, завдання та компетентності навчальної дисципліни

Метою вивчення дисципліни є формування професійних знань в області сучасного наукового світогляду та системи спеціальних знань у сфері технологій продукції ресторанного господарства.

Завданнями дисципліни полягає в теоретичній і практичній підготовці здобувачів ВО у сфері технологій продукції ресторанного господарства; формуванні вмінь та навичок: формування асортименту кулінарної продукції та визначення перспектив його розвитку, впровадження прогресивних технологій виробництва кулінарної продукції, оцінювання та контроль якості продукції ресторанного господарства, управління працівниками виробництва з метою раціональної організації технологічних процесів, використання та дотримання технологічної документації ресторанної галузі.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

знати:

- формування асортименту кулінарної продукції та визначення перспектив його розвитку,
- впровадження прогресивних технологій виробництва кулінарної продукції,

- оцінювання та контроль якості продукції ресторанного господарства,
- управління працівниками виробництва з метою раціональної організації технологічних процесів,
- використання та дотримання технологічної документації ресторанної галузі.

вміти:

- розробляти, реалізовувати та організовувати споживання ресторанної продукції, впроваджувати прогресивні технології виробництва кулінарної продукції.
- складати меню для різних контингентів споживачів з урахуванням їх гастрономічних вподобань та організовувати їх обслуговування.
- розробляти технологічну документацію кулінарної продукції для закладів ресторанного господарства та впроваджувати його у технологічний процес підприємства.
- використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.
- організовувати виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.
- організовувати виробничий процес в ресторанному господарстві на сучасному рівні та забезпечувати його якість та безпечність.
- проектувати технологічний процес виробництва продукції у підприємствах готельно-ресторанного господарства.
- аналізувати та прогнозувати технологічні процеси на всіх рівнях, визначати закономірності та тенденції їх розвитку, оцінювати вплив факторів внутрішнього та зовнішнього середовища на якість готової продукції;

У результаті вивчення дисципліни студент має оволодіти таким компетенціями:

загальні компетентності (ЗК):

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 08. Навики здійснення безпечної діяльності.

фахові (спеціальні) компетентності (ФК):

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

СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

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 ресторанных послуг для різних сегментів споживачів.

СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

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

Програмні результати навчання

ПРН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

ПРН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати

питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

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

ПРН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення

ПРН 23. Розуміти і реалізовувати пропозиції з удосконалення організації обслуговування та технологічного процесу виробництва продукції і послуг в сільських оселях з урахуванням регіональних особливостей та національних традицій.

3. Програма та структура навчальної дисципліни для:

- повного терміну денної (заочної) форми навчання;
- скороченого терміну денної (заочної) форми навчання.

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин													
	денна форма							Заочна форма						
	тижні	усього	у тому числі					усього	у тому числі					
			л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
Модуль 1 (3 семестр)														
Змістовий модуль 1. Технологія страв із круп, макаронних виробів, яєць, сиру, овочів														
Тема 1. Технологія страв з овочів		12	2		6		2							
Тема 2. Технологія страв з круп та макаронних виробів		12	2		6		2							
Тема 3. Технологія страв з яєць та сиру		12	2		6		2							
Разом за змістовим модулем 2		36	6		18		6							
Змістовий модуль 2. Технологія перших страв та соусів														
Тема 4. Технологія перших страв (заправні супи та супи української кухні)		10	2		6		2							
Тема 5. Технологія перших страв (прозорі, пюреподібні та холодні супи)		10	2		6		2							
Тема 6. Технологія соусів на основі бульйону, молока і молочних продуктів		10	2		6		2							
Тема 7. Технологія яєчно-масляних, солодких соусів та соусів на рослинній основі		10	2		6		2							
Разом за змістовим модулем 1		40	8		24		8							
Модуль 2 (4 семестр)														

Змістовий модуль 3. Технологія борошняних страв і виробів та страв з м'яса												
Тема 8. Технологія борошняних страв і гарнірів		10	2		6		2					
Тема 9. Технологія борошняних виробів з дріжджового тіста		10	2		6		2					
Тема 10. Технологія страв з смаженого, запеченого та тушкованого м'яса		10	2		6		2					
Тема 11. Технологія страв із посіченої м'ясої маси		10	2		6		2					
Разом за змістовим модулем 3		40	8		24		8					
Змістовий модуль 4. Технологія страв з птиці та риби, закусок та десертів												
Тема 12. Технологія страв з птиці		10	2		6		2					
Тема 13. Технологія страв з риби		10	2		6		2					
Тема 14. Технологія холодних страв та закусок		10	2		6		2					
Тема 15. Технологія десертної продукції		10	2		6		2					
Разом за змістовим модулем 4		40	8		24		8					
Разом за семестр		150	30		90		30					
Усього годин		150	30		90		30					

4. Теми практичних (лабораторних) занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
Модуль 1 (3 семестр)		
Змістовий модуль 1. Технологія страв із круп, макаронних виробів, яєць, сиру, овочів		
1	Технологія страв з овочів	6
2	Технологія страв з круп та макаронних виробів	6
3	Технологія страв з яєць та сиру	6
Змістовий модуль 2. Технологія перших страв та соусів		
4	Технологія перших страв (заправні супи та супи української кухні)	6
5	Технологія перших страв (прозорі, пюреподібні та холодні супи)	6
6	Технологія соусів на основі бульйону, молока і молочних продуктів	6
7	Технологія яєчно-масляних, солодких соусів та соусів на рослинній основі	6
Модуль 2 (4 семестр)		

Змістовий модуль 3. Технологія борошняних страв і виробів та страв з м'яса		
8	Технологія борошняних страв і гарнірів	6
9	Технологія борошняних виробів з дріжджового тіста	6
10	Технологія страв з смаженого, запеченого та тушкованого м'яса	6
11	Технологія страв із посіченої м'ясної маси	6
Змістовий модуль 4. Основи вживання прянощів і приправ в національних кухнях. Сучасні стилі оформлення національних страв. Меню для іноземних туристів		
12	Технологія страв з птиці	6
13	Технологія страв з риби	6
14	Технологія холодних страв та закусоч	6
15	Технологія десертної продукції	6
	Разом	90

5. Контрольні питання, комплекти тестів для визначення рівня засвоєння знань студентами.

5.1. Контрольні питання

1. Способи очищення овочів у підприємстві харчування.
2. Виробництво сирій очищеної картоплі, щоне темніє на повітрі.
3. Напівфабрикати з овочів, які піддаються тепловій кулінарній обробці, що виробляються в підприємствах харчової промисловості.
4. Обробка капустяних овочів і напівфабрикати з них.
5. Характеристика напівфабрикатів для жарки порційними шматками з яловичини, баранини, свинини.
6. Напівфабрикати зрубного м'яса.
7. Обробка субпродуктів.
8. Напівфабрикати із сільськогосподарського птаха.
9. Виробництво напівфабрикатів з риби.
10. Обробка риби із хрящовим кістяком.
11. Особливості обробки нерибних морепродуктів і напівфабрикати з них.
12. Білки м'язової тканини м'яса і їх технологічні властивості.
13. Екстрактивні речовини м'яса й риби і їх участь у формуванні смаку їжі.
14. Будова м'язової тканини м'яса, риби і її хімічний склад.
15. Причини потемніння очищеної картоплі при зберіганні й способи його зберігання.
16. Будова сполучної тканини м'яса і її вплив на споживчі властивості м'ясопродуктів.
17. Будова рослинної тканини овочів.
18. Харчова й біологічна цінність м'яса й м'ясних продуктів і фактори, що їх визначають.
19. Сутність процесу маринування м'яса й сучасні види маринадів.
20. Причини зміни смаку й запаху рибопродуктів при зберіганні.
21. Способи розморожування м'яса й риби.
22. Сутність гідратації й денатурації білків харчових продуктів.
23. Зміна жирів при зберіганні й варінні.
24. Зміна жирів при жарінні різними способами.
25. Зміна цукрів: карамелізація й меланоїдиноутворення.
26. Набрякання й клейстеризація крохмалю.
27. Ретроградація й ферментативна деструкція крохмалю.
28. Формування смаку й аромату кулінарної продукції.
29. Технологічні принципи виробництва кулінарної продукції.

30. Утворення барвних, смакових і ароматичних речовин.
10. Способи теплової обробки харчових продуктів.
31. Деструкція протопектину й геміцеллюлоз овочів і фруктів.
32. Фактори, що впливають на тривалість теплової обробки овочів.
33. Принципи зміни маси овочів при тепловій обробці.
34. Сутність зміни червоно-фіолетового фарбування овочів і плодів при тепловій обробці.
35. Зміна вітамінів в овочах і плодах при тепловій обробці.
36. Сутність процесу розм'якшення круп і бобових при варінні.
37. Зміни, що протікають при кип'ятінні молока.
38. Фізико-хімічні зміни м'яса при варінні.
39. Фізико-хімічні зміни м'яса при жарінні.
40. Зміни, що відбуваються при тепловій обробці яєць.
41. Чим обумовлює колір і запах смаженої картоплі?
42. Способи збереження вітаміну С при виробництві кулінарної продукції.
43. Причини утворення студнів при варінні м'ясопродуктів.
44. Сутність процесів, що відбуваються при замісі прісного тіста.
45. Принципи зміни кольору м'ясопродуктів при варінні.
46. Причини зміни маси круп при варінні каш.
47. Зміна кольору зелених овочів при тепловій обробці.
48. Сутність процесу утворення смаку й аромату при варінні бульйонів із птаха.
49. Сутність процесу утворення смаку й аромату при жарінні м'ясопродуктів.
50. Причини розм'якшення овочів при тепловій обробці.
51. Особливості технологічного процесу виробництва супів-пюре із круп.
52. Обґрунтування процесу виробництва прозорих бульйонів і гарніри до них.
53. Технологія виробництва й особливості подачі солянок.
54. Технологічний процес виробництва червоного соусу основного й його похідних.
55. Характеристика технологічного процесу виробництва яєчно-масляних соусів.
56. Особливості виробництва й асортимент страв і гарнірів з відварених овочів.
57. Асортимент й технологія страв із грибів.
58. Обґрунтування технології страв із круп і їх асортимент.
59. Використання макаронних виробів для страв і гарнірів.
60. Технологічні прийоми виробництва страв зі смаженого м'яса порційними шматками, підбір гарнірів і соусів до них.
61. Технологія страв зі смаженого птаха, особливі прийоми оформлення й подачі.
62. Асортимент страв із субпродуктів, добір соусів і гарнірів до них.
63. Страви з дичини. Прийоми їх оформлення для банкетів.
64. Асортимент й технологія страв з відварної і припущеної риби, гарніри й соуси до них.
65. Обґрунтування асортименту страв із сиру й особливості їх подачі.
66. Загальні прийоми виробництва холодних страв і закусок.
67. Асортимент й технологія холодних закусок з м'яса.
68. Виробництво желе й мусів, прийоми їх оформлення.
69. Асортимент й технологія холодних напоїв. Сучасні тенденції їх реалізації.
70. Виробництво суфле й пудингів роль піноутворювачів у їх технологіях.
71. Особливості виробництва страв для швидкого заморожування.
72. Характеристика технологічних властивостей борошна.
73. Способи розпушування тіста й сутність процесу утворення тіста.
74. Асортимент виробів із дріжджового тіста.
75. Виробництво борошняних страв.
76. Сучасне формування асортименту заморожених борошняних страв.

77. Приготування фаршів.
78. Принципи складання меню для різних типів підприємств харчування.
79. Шляхи вдосконалення технології кулінарної продукції на сучасному етапі її виробництва.
80. Система контролю якості на підприємствах ресторанного господарства.
81. Тестування кольоро-розрізняльної чутливості та органу нюху, смакової та тактильної чутливості дегустаторів.
82. Номенклатура органолептичних показників якості продуктів.
83. Класифікація методів дегустаційного аналізу.
84. Характеристика нормативної документації підприємств харчової промисловості.
85. Методи визначення вологості та загальної масової частки сухих речовин.
86. Методи визначення жиру в харчових продуктах.
87. Методи визначення цукрів в харчових продуктах.
88. Класифікація методів дослідження якості кулінарної продукції.
89. Визначення й класифікація фальсифікацій харчових продуктів.
90. Експрес-методи ідентифікації та виявлення фальсифікації харчових продуктів.
91. Сучасні вимірювальні методи ідентифікації харчових продуктів.

5.2. Тестові завдання з дисципліни

1. Вибір способу теплової обробки м'ясопродуктів головним чином залежить від:

- а) особливості морфологічного і хімічного складу продуктів
- б) органолептичних показників якості оброблених продуктів
- в) виду м'ясопродуктів
- г) маси м'ясопродуктів
- д) рН м'ясопродуктів

2. Своєрідний смак, запах, колір супів залежить від:

- а) виду супу, терміну його приготування, правил подавання
- б) дотримання технологічних особливостей приготування супів
- в) тривалості теплової обробки
- г) посуду, в якому готуються супи
- д) складу продуктів за рецептурою, їх хімічного складу, технології приготування, температури подавання

3. Для приготування “Риби в тісті” використовують:

- а) брусочки з філе без шкіри та кісток
- б) порційні куски без шкіри та кісток
- в) філе без шкіри та кісток
- г) філе зі шкірою без кісток
- д) брусочки з філе зі шкірою без кісток

4. Фарші, які використовують для кулеб'яки:

- а) м'ясний, рибний, капусний
- б) м'ясний, рибний, капусний, рисовий, грибний, ліверний
- в) м'ясний з цибулею, рисом, яйцем, грибний, капустяний
- г) овочевий та м'ясний
- д) з бобових

5. Якій тепловій обробці піддають овочі для соусів:

- а) припусканню
- б) пасеруванню
- в) жарці

- г) варці
- д) СВЧ обробці

6. Супи з бобовими бажано готувати:

- а) вегетаріанськими з грінками
- б) з м'ясом
- в) зі свинокопченостями
- г) з зеленню
- д) з яйцем

7. У процесі бродіння тіста утворюються:

- а) вода, вуглекислий газ і спирт
- б) вода, кислоти і вуглекислий газ
- в) вода, сивушні масла і аміак
- г) вода, кисень, водень
- д) вода, ізомери спирту, оцет

8. При варінні м'язової тканини в бульйоні найбільше накопичується:

- а) екстрактивних і мінеральних речовин
- б) глютина і ліпідів
- в) емульгованого жиру
- г) білків і вітамінів
- д) білків і жирів

9. Вміст якої речовини впливає на тривалість теплової обробки овочів:

- а) клітковина
- б) крохмаль
- в) протопектин
- г) білок
- д) поліненасичені жирні кислоти

10. З якого борошна готують макаронні вироби групи А:

- а) пшениця м'яких сортів
- б) пшениця твердих сортів
- в) жито
- г) пшениця різних сортів
- д) мучниста пшениця

11. Які білкові збагачувачі використовуються для макаронних виробів

- а) білки крові забійних тварин
- б) овочеве пюре
- в) горохове пюре
- г) казеїнат натрію
- д) яйця, яєчний порошок

12. Мета пасерування овочів, томатного пюре полягає у:

- а) збереженні легких ароматичних сполук завдяки їхньому переходу у жир і його ароматизації
- б) доведенні овочів до напівготовності
- в) скороченні терміну приготування супів
- г) зміни консистенції овочів
- д) зміни целюлози

13. Для яких щів капусту тушкують зі свинокопченостями?

- а) по – уральські
- б) з квашеної капусти
- г) щі зелені
- д) щі з щавлю

14. Обов'язкові інгредієнти для приготування “Солянка з риби на сковороді”:

- а) капуста тушкована, огірки солені, оливки
- б) гриби свіжі, каперси, маслини
- в) капуста тушкована, огірки солені, каперси
- г) гриби солені, каперси, маслини
- д) капуста свіжа, огірки солені, каперси

15. Який борщ відрізняється від всіх інших формою нарізки овочів?:

- а) сибірський
- б) зелений
- в) флотський
- г) полтавський
- д) український

16. Як підготувати борошно для процесу тістоведення?

- а) перемішати
- б) просіяти
- в) дати дозріти
- г) піддати процесу термостатування.
- д) витримати після помелу не менше 6 місяців

17. Яку роль грають дріжджі

- а) активізують процеси бродіння
- б) підвищують вміст вуглеводів
- в) прискорюють термін випічки
- г) поліпшують якість виробів
- д) розпушують тісто

18. Який процес при замісі тіста дасть можливість поліпшити якість виробів:

- а) бродіння
- б) ферментативне розщеплення крохмалю
- в) набрякання білків
- г) набрякання крохмалю
- д) ретроградація крохмалю

19. Від яких факторів залежить швидкість бродіння:

- а) вмісту цукру
- б) температури
- в) вмісту жиру
- г) вологості
- д) вмісту борошна

20. Причина черствіння борошняних випечених виробів?:

- а) порушення режиму збереження
- б) недовкладення солі
- в) старіння оклейстеризованного крохмалю
- г) недовкладення цукру

д) недовкладення соди

21. Які процеси відбуваються в м'язовій тканині при відмочуванні риби:

- а) денатурація білків
- б) набрякання м'язової тканини, збільшення маси
- в) утворення колагену
- г) руйнація міофібрил
- д) дегідратація білків

22. Порядок закладання продуктів у супи обумовлено:

- а) кількістю речовин, які переходять у бульйон або у відвар
- б) зміною кольору
- в) зменшенням втрат харчових речовин
- г) терміном варіння продуктів і рН середовища
- д) температурою середовища

23. Для солянки рибної на сковороді обов'язковими компонентами є:

- а) огірки солоні, цибуля, морква, борошно пшеничне, чорнослив
- б) капуста тушкована, огірки солоні, каперси, пюре, цибуля, сухарі
- в) оливки, огірки солоні, маслини, зелень, яйце, соус
- г) морква, томатне пюре, часник, зелень, солоні огірки
- д) морква, томатне пюре, квашена капуста

24. Для приготування “піджарки з риби” використовують:

- а) порційні куски без шкіри та кісток
- б) брусочки з філе без шкіри та кісток
- в) філе без шкіри та кісток
- г) філе зі шкірою без кісток
- д) брусочки з філе зі шкірою без кісток

25. Який продукт є необхідним компонентом борщів?:

- а) картопля
- б) буряк
- в) капуста
- г) морква
- д) цибуля ріпчаста

26. З яким загущувачем соуси більш стійкі при збереженні і заморожуванні?

- а) з борошном
- б) із крохмалем картопляним
- в) із крохмалем маїсовим
- г) крохмаль рисовий
- д) борошном кукурудзи

27. Різниця тіста для млинців і для млинчиків полягає в тому, що:

- а) для млинчиків тісто готують без дріжджів
- б) до тіста для млинців додають більше яєць
- в) тісто для млинців бродить 1 год.
- г) у тісто для млинчиків додають топлене масло
- д) у тісто для млинчиків додають білий соус

28. Для приготування січених виробів з риби використовують подвійну паніровку (льезон,

сухарі):

- а) шніцель, тельне
- б) котлети, біфштекси
- в) зрази січені, котлети
- г) шніцель, котлети
- д) зрази січені, тельне

29. Вибір способу теплової обробки м'ясопродуктів головним чином залежить від:

- а) особливості морфологічного і хімічного складу продуктів
- б) органолептичних показників якості оброблених продуктів
- в) виду м'ясопродуктів
- г) маси м'ясопродуктів
- д) рН м'ясопродуктів

30. Овочі, які пасерують для заправних супів:

- а) перець
- б) ріпу
- в) цибуля
- г) картопля
- д) кабачок

31. Яка функціональна властивість білків використовується при виготовленні січених м'ясних і рибних фаршів, замішуванні тіста:

- а) когезійна властивість
- б) текстурність
- в) студнеутворююча здатність
- г) вологоутримуюча здатність
- д) розчинність

32. Який процес при замісі тіста дасть можливість поліпшити якість виробів

- а) бродіння
- б) ферментативне розщеплення крохмалю
- в) набрякання білків
- г) гідроліз цукрів
- д) ретроградація крохмалю

33. Причина черствіння борошняних випечених виробів?:

- а) порушення режиму збереження
- б) недовкладення солі
- в) старіння оклейстеризованного крохмалю
- г) недовкладення цукру
- д) недовкладення соди

34. Від яких факторів залежить швидкість бродіння:

- а) вмісту цукру
- б) температури
- в) вмісту жиру
- г) вологості
- д) вмісту крохмалю

35. Борщ український заправляють перед подачею:

- а) перцем солодким, сіллю, спеціями
- б) часниковим соусом

- в) цибулею з сіллю
- г) шпиком з цибулею
- д) розтертим шпиком із часником

36. Що є відмітною рисою розсольнику домашнього?:

- а) крупа
- б) біле коріння
- в) капуста свіжа
- г) пюре овочеве
- д) щавель

37. Для приготування фаршированого цілком судака:

- а) відділяють шкіру “панchoю”
- б) потрошать через спинний плавник
- в) потрошать через живіт
- г) заповнюють брюшко
- д) потрошать через хвостовий плавник

38. Для якого борщу при варінні бульйону використовують копченості:

- а) флотського
- б) київського
- в) полтавського
- г) українського
- д) сибірського

39. У які супи не додається білий соус?:

- а) з картоплі
- б) з м'ясопродуктів
- в) із круп
- г) з овочів
- д) з гарбуза

40. Обов'язкові інгредієнти для приготування “Солянка з риби на сковороді”:

- а) капуста тушкована, огірки солені, оливки
- б) гриби свіжі, каперси, маслини
- в) капуста тушкована, огірки солені, каперси
- г) гриби солені, каперси, маслини
- д) капуста свіжа, огірки солені, каперси

41. Від яких факторів залежить швидкість бродіння:

- а) вмісту цукру
- б) температури
- в) вмісту жиру
- г) вологості
- д) вмісту крохмалю

42. Процес декстринізації крохмалю відбувається під дією:

- а) вологого нагріву
- б) обробки кислотами в) сухого нагріву
- г) обробки тиском
- д) обробки лугом

43. Які інгредієнти використовуються при поліпшеному цукровому засолі риби:

- а) сіль, цукор
- б) сіль, прянощі
- в) сіль, цукор, оцет
- г) цукор, лимонна кислота, рослинна олія
- д) цукор, чорний перець, ріпчаста цибуля

44. Які процеси відбуваються в м'язовій тканині при відмочуванні риби:

- а) денатурація білків
- б) набрякання м'язової тканини, збільшення маси
- в) утворення колагену
- г) руйнація міофібрил
- д) дегідратація білків

45. Який жир використовується при готуванні солянок?:

- а) свинячий
- б) рослинний
- в) вершкове масло
- г) яловичий
- д) баранячий

46. Для приготування січених виробів з риби використовують подвійну паніровку (льєзон, сухарі):

- а) шніцель, тельне
- б) котлети, біфштекси
- в) зрази рублені, котлети
- г) шніцель, котлети
- д) зрази рублені, тельне

47. Температура солодких супів , які подаються влітку:

- а) 75°C
- б) 25°C
- в) 18°C
- г) 30°C
- д) 14°C

48. Як підготувати рис для супу молочного?:

- а) ошпарити
- б) зварити окремо у воді
- в) зварити в молоці
- г) припустити в молоці
- д) промити

49. Для приготування “Риби в тісті” використовують:

- а) брусочки з філе без шкіри та кісток
- б) порційні куски без шкіри та кісток
- в) філе без шкіри та кісток
- г) філе зі шкірою без кісток
- д) брусочки з філе зі шкірою без кісток

50. Основу холодних супів складають:

- а) холодні бульйони, пиво, соки
- б) пюре шавлю, шпинату, вода, сиропи
- в) компоти, киселі, зелень

- г) згущене молоко, вода
- д) холодні відвари, хлібний квас, кефір

51. Компоненти, які сприяють збереженню фарбування буряка при тушкуванні:

- а) бульйон
- б) жир
- в) оцтова кислота
- г) сіль
- д) цукор

52. Коли утворюється клейковина?

- а) під час замішування
- б) під час набухання гліадину та глютеніну
- в) під час замішування, набухання гліадину
- г) під час просіювання
- д) під час розстоювання тіста

53. Яка функціональна властивість білків використовується у таких виробках, як бісквітне тісто, креми, муси, самбуки, морозиво:

- а) розчинність
- б) водоутримуюча здатність
- в) емульгуюча здатність
- г) текстурність
- д) піноутворююча здатність

54. Причиною помутніння бульйону в процесі приготування є:

- а) окиснення жирів
- б) гідроліз тригліцеридів
- в) реакція меланоїдіноутворення
- г) реакція гідратації
- д) реакція дегідратації

55. Які інгредієнти використовуються при поліпшеному цукровому засолі риби

- а) сіль, цукор
- б) сіль, прянощі
- в) сіль, цукор, оцет
- г) цукор, лимонна кислота, рослинна олія
- д) цукор, чорний перець, ріпчаста цибуля

56. Яка солянка готується без томата?:

- а) домашня
- б) по-ленінградськи
- в) рибна
- г) солянка з птаха
- д) солянка донська

57. Гарнірами до солодких супів додатково служать:

- а) розсипчасті каші, макаронні вироби, запіканки і пудинги з круп, вареники, кльоцки
- б) фрукти, ягоди свіжі, консервовані, сухі
- в) сметана, кориця, гвоздика, цедра
- г) сухі гриби, кориця, імбир
- д) фрикадельки, кнелі, галушки

58. Обов'язковим компонентом солянок є?:

- а) огірки, морква
- б) яйця, оливки
- в) картопля, буряк
- г) огірки солоні, маслини
- д) томатне пюре, цибуля зелений

59. Тушка якої риби не покрита лускою?:

- а) навага
- б) вугор
- в) стерлядь
- г) карась
- д) короп

60. Який гарнір подають до супу-пюре?:

- а) пиріжки
- б) омлет
- в) грінки
- г) оладки
- д) млинці

61. Для приготування яких страв в рублену рибну масу вводять збиті білки:

- а) котлети, тефтелі
- б) шніцель, котлета
- в) хлібці, рибний пудинг
- г) биточки, котлети
- д) тефтелі, биточки

62. Для надання солодким супам напіврідкої консистенції їх:

- а) протирають фрукти і ягоди супи
- б) заправляють гарнірами
- в) заварюють крохмалем
- г) заправляють л'єзоном
- д) заварюють борошном

63. Які продукти для супів рекомендується відварювати окремо?:

- а) квасоля біла
- б) гречана крупа
- в) макарони
- г) манна крупа
- д) перлова крупа

64. Тушка якої риби покрита кістковими шипами?:

- а) камбала
- б) севрюга
- в) палтус
- г) карась
- д) щука

65. Самбук відрізняється від мусу тим, що:

- а) пюре для самбуку збивають із додаванням білків яєць, потім додають желатин
- б) самбук довше зберігається
- в) самбук - різновид мусу

- г) у них різні температури приготування
- д) у них різні кольори

66. Супи з макаронними виробами частіше готують на бульйонах:

- а) із птиці
- б) грибному
- в) зі свиногопченостей
- г) з яловичини
- д) з баранини

67. Для приготування страви “Зрази донські” рибу:

- а) нарізають порційні куски з філе без шкіри та кісток, відбивають, формують, панірують, смажать у фритюрі
- б) готують січену масу, формують, панірують, смажать у фритюрі
- в) нарізають порційні куски з філе зі шкірою та без кісток, формують, смажать у фритюрі
- г) фарширують кругляки, панірують, смажать основним способом
- д) нарізають кругляки, панірують, смажать у фритюрі

68. Основу холодних супів складають:

- а) холодні бульйони, пиво, соки
- б) пюре щавлю, шпинату, вода, сиропи
- в) компоти, киселі, зелень
- г) згущене молоко, вода
- д) холодні відвари, хлібний квас, кефір

69. Компоненти, які сприяють збереженню фарбування буряка при тушкуванні:

- а) бульйон
- б) жир
- в) оцтова кислота
- г) сіль
- д) цукор

6. Методи навчання.

В рамках вивчення дисципліни передбачається проведення лекцій, практичних, самостійної та індивідуальної роботи студентів.

Лекція є основною формою навчального процесу. Мета лекції – розкрити основні положення теми, досягнення науки, з'ясувати невирішені проблеми, узагальнити досвід роботи, дати рекомендації щодо використання основних висновків за темами на практичних заняттях.

Лекція має структуру набуття нових знань і містить такі елементи:

- вступ, де дається мотивація навчання, чітке формулювання теми лекції та постановка завдання;

- викладення в логічній послідовності окремих частин лекції;
- висновки, що дають можливість осмислити лекцію в цілому і виділити основну ідею;
- конкретне завдання на самостійну роботу;
- відповіді на запитання.

Основні вимоги до лекції:

- високий теоретичний рівень інформації, посилання на законодавчі та нормативні акти, на нові досягнення науки;

- розкриття наукових засад курсу;

- зв'язок теорії з практикою, зосередження уваги студентів на питаннях, які вирішуються у світлі сучасних вимог;

- рекомендації до поглибленого самостійного вивчення тем, необхідних для практичної роботи.

Передбачається застосування таких видів лекцій: вступної, тематичних та підсумкової; залежно від методів викладу навчального матеріалу: монологічних, проблемних, лекцій-бесід тощо.

Лабораторні роботи з курсу «Технологія продукції ресторанного господарства» виконуються особисто кожним студентом згідно зі своїм варіантом. На першому занятті викладач проводить інструктаж з техніки безпеки: знайомить із правилами експлуатації технологічного устаткування, правилами проведення лабораторних робіт і все це закріплюється в лабораторному журналі з техніки безпеки.

Під час підготовки до лабораторних робіт студент повинен вивчити теоретичний матеріал за темою, в робочий зошит вписати рецептури страв за варіантом, скласти технологічні схеми їх виробництва, вимоги до якості.

Особливу увагу слід приділяти знанню правил користування устаткуванням в лабораторії та техніці безпеки при роботі.

Лабораторні роботи оформляються в процесі заняття в зошиті і перевіряються викладачем. Під час занять в лабораторії студент зобов'язаний дотримуватися правил особистої гігієни та техніки безпеки при роботі. На заняттях студенти повинні мати санітарний одяг, капелюшку або хустинку, змінне взуття. Не дозволяється заковувати одяг шпильками, зберігати у кишенях сторонні предмети. Виходячи з лабораторії, санітарний одяг слід зняти, а після повернення – одягнути та помити руки.

На кожне заняття призначається двоє чергових, які одержують для роботи інвентар, посуд, загальну сировину, підтримують санітарний стан в лабораторії, після закінчення занять приймають робочі місця у студентів, здійснюють вологе прибирання приміщення.

Студенти перевіряють вагу продуктів і розподіляють за стравами та виробами, виконують підготовчі роботи по обробці сировини, готують напівфабрикати з дотриманням правил обробки продуктів, вимог до роботи на устаткуванні. Також перевіряється чистота посуду, інвентарю, які промивають окропом. Під час роботи необхідно слідкувати за використанням дошок, ножів, своєчасно збирати відходи.

Викладач і лаборант допомагають студентам дотримуватися технологічних процесів обробки продуктів, роботі на обладнанні, інструктують їх.

По закінченні лабораторної роботи здійснюється бракераж страв та виробів.

Студенти оформлюють виготовлені страви і здають викладачу з карткою навчального завдання, заповнюють таблицю результатів роботи. Викладач оцінює якість виробів, порівнює з вимогами до них і робить висновки.

По закінченні роботи студент зобов'язаний прибрати робоче місце, здати його лаборантам і отримати завдання на наступне заняття.

7. Форми контролю.

1. Система оцінювання знань, вмінь та навичок студентів передбачає виставлення оцінок за усіма формами проведення занять.

Перевірка та оцінювання знань студентів може проводитися у наступних формах.

1. Оцінювання роботи здобувачів під час лабораторних занять.
2. Оцінювання самостійної роботи.
3. Проведення підсумкового контролю (залік/екзамен).

2. Розподіл балів за окремими елементами змістових модулів та методи поточного контролю успішності навчальної роботи студентів

(форма підсумкового контролю – залік, екзамен)

№ змістового модуля	Елементи змістового модуля	Кількість балів		Поточний контроль навчальної роботи студентів	
		мінімальна	максимальна	методи контролю	тиждень семестру
Модуль 1 (2 курс, 3 семестр)					
Змістовий модуль 1. Технологія страв із круп, макаронних виробів, яєць, сиру, овочів					
1.	Лекційний курс (3 теми лекцій)	30	40	Письмова модульна робота	1,2,3
	Лабораторне заняття 1. Технологія страв з овочів	10	20	Опитування, обговорення технологічного плану лабораторної роботи і її алгоритм, виготовлення страв (згідно теми), проведення дегустації (пояснюються і аналізуються відхилення від стандарту), загальна оцінка якості роботи ЗВО, захист робіт ЗВО в зошиті	1
	Лабораторне заняття 2. Технологія страв з круп та макаронних виробів	10	20	Опитування, обговорення технологічного плану лабораторної роботи і її алгоритм, виготовлення страв (згідно теми), проведення дегустації (пояснюються і аналізуються відхилення від стандарту), загальна оцінка якості роботи ЗВО, захист робіт ЗВО в зошиті	2
	Лабораторне заняття 3. Технологія страв з з яєць та сиру	10	20	Опитування, обговорення технологічного плану лабораторної роботи і її алгоритм, виготовлення страв (згідно теми), проведення дегустації	3

				(пояснюються і аналізуються відхилення від стандарту), загальна оцінка якості роботи ЗВО, захист робіт ЗВО в зошиті	
	Всього балів по змістовному модулю	60	100		
Змістовий модуль 2. Технологія перших страв та соусів					
2.	Лекційний курс (4 теми лекцій)	20	40	Письмова модульна робота	4,5,6,7
	Лабораторне заняття 4. Технологія перших страв (заправні супи та супи української кухні)	10	15	Опитування, обговорення технологічного плану лабораторної роботи і її алгоритм, виготовлення страв (згідно теми), проведення дегустації (пояснюються і аналізуються відхилення від стандарту), загальна оцінка якості роботи ЗВО, захист робіт ЗВО в зошиті	4
	Лабораторне заняття 5. Технологія перших страв (прозорі, пюреподібні та холодні супи)	10	15	Опитування, обговорення технологічного плану лабораторної роботи і її алгоритм, виготовлення страв (згідно теми), проведення дегустації (пояснюються і аналізуються відхилення від стандарту), загальна оцінка якості роботи ЗВО, захист робіт ЗВО в зошиті	5
	Лабораторне заняття 6. Технологія соусів на основі бульйону, молока і молочних продуктів	10	15	Опитування, обговорення технологічного плану лабораторної роботи і її алгоритм, виготовлення страв (згідно теми), проведення дегустації (пояснюються і аналізуються відхилення від стандарту), загальна оцінка якості роботи ЗВО, захист робіт ЗВО в зошиті	6
	Лабораторне заняття 7. Технологія яєчно-масляних, солодких соусів та соусів на рослинній основі	10	15	Опитування, обговорення технологічного плану лабораторної роботи і її алгоритм, виготовлення страв (згідно теми), проведення дегустації (пояснюються і аналізуються відхилення від стандарту), загальна	7

				оцінка якості роботи ЗВО, захист робіт ЗВО в зошиті	
	Всього балів по змістовному модулю	60	100		
	Рейтинг студента з навчальної дисципліни	42	70		
	Залік	18	30		
	Загальна кількість балів	60	100		
Модуль 2 (2 курс, 4 семестр)					
Змістовий модуль 3. Технологія борошняних страв і виробів та страв з м'яса					
3	Лекційний курс (4 теми лекцій)	20	40	Письмова модульна робота	1,2,3,4
	Лабораторне заняття 8. Технологія борошняних страв і гарнірів	10	15	Опитування, обговорення технологічного плану лабораторної роботи і її алгоритм, виготовлення страв (згідно теми), проведення дегустації (пояснюються і аналізуються відхилення від стандарту), загальна оцінка якості роботи ЗВО, захист робіт ЗВО в зошиті	1
	Лабораторне заняття 9. Технологія борошняних виробів з дріжджового тіста	10	15	Опитування, обговорення технологічного плану лабораторної роботи і її алгоритм, виготовлення страв (згідно теми), проведення дегустації (пояснюються і аналізуються відхилення від стандарту), загальна оцінка якості роботи ЗВО, захист робіт ЗВО в зошиті	2
	Лабораторне заняття 10. Технологія страв з смаженого, запеченого та тушкованого м'яса	10	15	Опитування, обговорення технологічного плану лабораторної роботи і її алгоритм, виготовлення страв (згідно теми), проведення дегустації (пояснюються і аналізуються відхилення від стандарту), загальна оцінка якості роботи ЗВО, захист робіт ЗВО в зошиті	3
	Лабораторне заняття 11. Технологія страв із посіченої м'ясної маси	10	15	Опитування, обговорення технологічного плану лабораторної роботи і її алгоритм, виготовлення страв (згідно теми), проведення дегустації (пояснюються і	4

				аналізуються відхилення від стандарту), загальна оцінка якості роботи ЗВО, захист робіт ЗВО в зошиті	
	Всього балів по змістовному модулю	60	100		
Змістовий модуль 4. Технологія страв з птиці та риби, закусок та десертів					
4	Лекційний курс (4 теми лекцій)	20	40	Письмова модульна робота	5,6,7,8
	Лабораторне заняття 12. Технологія страв з птиці	10	15	Опитування, обговорення технологічного плану лабораторної роботи і її алгоритм, виготовлення страв (згідно теми), проведення дегустації (пояснюються і аналізуються відхилення від стандарту), загальна оцінка якості роботи ЗВО, захист робіт ЗВО в зошиті	5
	Лабораторне заняття 13. Технологія страв з риби	10	15	Опитування, обговорення технологічного плану лабораторної роботи і її алгоритм, виготовлення страв (згідно теми), проведення дегустації (пояснюються і аналізуються відхилення від стандарту), загальна оцінка якості роботи ЗВО, захист робіт ЗВО в зошиті	6
	Лабораторне заняття 14. Технологія холодних страв та закусок	10	15	Опитування, обговорення технологічного плану лабораторної роботи і її алгоритм, виготовлення страв (згідно теми), проведення дегустації (пояснюються і аналізуються відхилення від стандарту), загальна оцінка якості роботи ЗВО, захист робіт ЗВО в зошиті	7
	Лабораторне заняття 15. Технологія десертної продукції	10	15	Опитування, обговорення технологічного плану лабораторної роботи і її алгоритм, виготовлення страв (згідно теми), проведення дегустації (пояснюються і аналізуються відхилення від стандарту), загальна оцінка якості роботи ЗВО,	8

				захист робіт ЗВО в зошиті	
	Всього балів по змістовному модулю	60	100		
	Рейтинг студента з навчальної дисципліни	42	70		
	Екзамен	18	30		
	Загальна кількість балів	60	100		

Розподіл балів, які отримують студенти

Поточний контроль				Рейтинг з навчальної роботи $R_{НР}$	Рейтинг з додаткової роботи $R_{ДР}$	Рейтинг штрафний $R_{ШТР}$	Підсумкова атестація (екзамен чи залік)	Загальна кількість балів
Змістовий модуль 1	Змістовий модуль 2	Змістовий модуль 3	Змістовий модуль 4					
0-100	0-100	0-100	0-100	0-70	0-20	0-5	0-30	0-100

Примітки. 1. Відповідно до «Положення про кредитно-модульну систему навчання в НУБіП України», затвердженого ректором університету 27.02.2019 р., рейтинг студента з навчальної роботи $R_{НР}$ стосовно вивчення певної дисципліни визначається за формулою

$$R_{НР} = \frac{0,7 \cdot (R^{(1)}_{ЗМ} \cdot K^{(1)}_{ЗМ} + \dots + R^{(n)}_{ЗМ} \cdot K^{(n)}_{ЗМ})}{K_{Дис}} + R_{ДР} - R_{ШТР},$$

де $R^{(1)}_{ЗМ}, \dots, R^{(n)}_{ЗМ}$ – рейтингові оцінки змістових модулів за 100-бальною шкалою;

n – кількість змістових модулів;

$K^{(1)}_{ЗМ}, \dots, K^{(n)}_{ЗМ}$ – кількість кредитів ECTS, передбачених робочим навчальним планом для відповідного змістового модуля;

$K_{Дис} = K^{(1)}_{ЗМ} + \dots + K^{(n)}_{ЗМ}$ – кількість кредитів ECTS, передбачених робочим навчальним планом для дисципліни у поточному семестрі;

$R_{ДР}$ – рейтинг з додаткової роботи;

$R_{ШТР}$ – рейтинг штрафний.

Наведену формулу можна спростити, якщо прийняти $K^{(1)}_{ЗМ} = \dots = K^{(n)}_{ЗМ}$. Тоді вона буде мати вигляд

$$R_{НР} = \frac{0,7 \cdot (R^{(1)}_{ЗМ} + \dots + R^{(n)}_{ЗМ})}{n} + R_{ДР} - R_{ШТР}.$$

Рейтинг з додаткової роботи R_{др} додається до **R_{нр}** і не може перевищувати 20 балів. Він визначається лектором і надається студентам рішенням кафедри за виконання робіт, які не передбачені навчальним планом, але сприяють підвищенню рівня знань студентів з дисципліни.

Рейтинг штрафний R_{штр} не перевищує 5 балів і віднімається від **R_{нр}**. Він визначається лектором і вводиться рішенням кафедри для студентів, які матеріал змістового модуля засвоїли невчасно, не дотримувалися графіка роботи, пропускали заняття тощо.

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Оцінка національна	Рейтинг здобувача вищої освіти, бали
Відмінно	90-100
Добре	74-89
Задовільно	60-73
Незадовільно	0-59

8. Методичне забезпечення

9. Рекомендована література:

- основна

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посібник. 2-ге вид. К. : Центр учбової літератури, 2012. 280 с.
2. Архіпов В. В., Іванникова Т. В., Архіпова А. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посібник. 2-ге вид. К. : Центр учбової літератури; Фірма "Інкос", 2008. 384 с.
3. Власенко В. В., Семко Т. В., Криворук В. М., Іваніщева О. А. Технологія продукції ресторанного господарства (лабораторний практикум) : підручник. Вінниця : Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. 248 с. + Електронна копія.
4. Дорохіна М. О., Капліна Т. В. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах : навч. посібник. К. : Кондор, 2010. 280 с.
5. Збірник рецептур кулінарної продукції і напоїв функціонального призначення / за заг. ред. М. І. Пересічного ; [А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, М. Ф. Кравченко, В. Н. Корзун, П. О. Карпенко, О. В. Цигульов, С. М. Пересічна, Д. В. Федорова, Т. О. Марцин, І. Ю. Антонюк, А. Б. Собко, К. В. Свідло, А. В. Антоненко та ін.]. К. : КНТЕУ, 2013. 772 с.
6. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства / авт.-розробник і уклад. О. В. Шалимінов. К. : Арій, 2011. 992 с.
7. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів (технологічних карт) з використанням біологічно активних добавок. К. : Книга, 2004. 428с.
8. Капліна Т. В., Білоусько О. А., Шоповал Н. І., Куш Л. І., Слимак Н. В., Іванова О. В., Шкарупа В. Г., Дорохіна М. О., Карпенко В. Д., Положишникова О. І. Технологія продукції ресторанного господарства. Полтавська кухня : навч. посібник. К. : Центр учбової літератури, 2008. 280с.
9. Кулінарне мистецтво: правила змагань (вимоги, коментарі, рекомендації) / Уклад. А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, Н.М. Зубар, Р.Г. Кутєпова. К. : КНТЕУ, 2004. 34с.
10. Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник. К. : Центр учбової літератури, 2013. 304 с.
11. Пересічний М. І., Кравченко М. Ф., Карпенко П. О. Технологія продукції громадського харчування з використанням біологічно активних добавок : Монографія. К. : КНТЕУ, 2003. 322с.
12. Пересічний М. І., Кравченко М. Ф., Федорова Д. В., Кандалей О. В., Пересічна С. М., Шевченко О. В. Технологія продуктів харчування функціонального призначення : монографія / за ред. М. І. Пересічного. Київ : КНТЕУ, 2008. 718 с.

- 13.Пересічний М. І., Пересічна С. М., Кравченко М. Ф. Технологія продукції ресторанного господарства : опорний конспект лекцій. Ч.2. Київ : КНТЕУ, 2017. 182 с.
- 14.Пластун А. М., Ткач В. В. Технологія приготування їжі : Практикум. К : Центр навчальної літератури, 2004. 212с.
- 15.Плахотін В. Я., Тюрікова І. С., Хомич Г. П. Теоретичні основи технологій харчових виробництв : Навч. посібник. К : Центр навчальної літератури, 2006. 640с.

допоміжна

- 16.Ростовський В. С. Теоретичні основи технології громадського харчування. Загальна частина : Навч. посібник. К : Кондор, 2006. 200с.
- 17.Ростовський В. С., Дібрівська Н. В., Пасенко В. Ф. Збірник рецептур. К. : Центр учбової літератури, 2010. 324 с.
- 18.Ростовський В. С., Колісник А. В. Системи технологій харчових виробництв : навч. посібник. К. : Кондор, 2008. 256с.
- 19.Ростовський В. С., Новікова О. В. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів : навч. посібник. К. : Ліра-К, 2009. 574 с.
- 20.Ростовський В. С., Олійник Н. В. Прогресивні ресурсозберігаючі технології в харчовій промисловості : навч. посібник. К. : Кондор, 2009. 136с.
- 21.Сирохман І.В., Лебединець В.Т. Асортимент і якість кондитерських виробів: навч. посібник. К. : Центр учбової літератури, 2009. 280с.
- 22.Технологія виробництва ресторанної продукції : опорний конспект лекцій. Ч. 1 / авт.: М. І. Пересічний, С. М. Пересічна, І. Ю. Антонюк, М. Ф. Кравченко. К. : КНТЕУ, 2011. 371 с.
- 23.Технологія виробництва ресторанної продукції : опорний конспект лекцій / авт.: М. І. Пересічний, С. М. Пересічна, І. Ю. Антонюк, М. Ф. Кравченко. К. : КНТЕУ, 2014. 371 с.
- 24.Технологія продукції ресторанного господарства : опорний конспект лекцій. Ч. 2 / авт.: М. І. Пересічний, С. М. Пересічна, М. Ф. Кравченко. К. : КНТЕУ, 2011. 182 с.
- 25.Технологія продукції ресторанного господарства : опорний конспект лекцій / авт.: І. Ю. Антонюк, А. О. Медведєва. К. : КНТЕУ, 2012. 178 с.
- 26.Технологія продукції ресторанного господарства. Лабораторний практикум / авт.: М. І. Пересічний, С. М. Пересічна, А. О. Медведєва, А. Б. Собко, Т. О. Марцин, Ю. І. Калашнік. К. : КНТЕУ, 2011. 216 с.
- 27.Технологія харчових продуктів функціонального призначення : опорний конспект лекцій / уклад. М.І. Пересічний, П.О. Карпенко, С.М. Пересічна, І.М. Грищенко. К. : КНТЕУ, 2009. 144 с.
- 28.Товажнянський Л. Л., Бухкало С. І., Капустенко П. О., Арсеньєва О. П., Орлова Є. І. Харчові технології у прикладах і задачах : підручник. К. : Центр учбової літератури, 2008. 576с.
- 29.Товажнянський Л. Л., Бухкало С. І., Капустенко П. О., Арсеньєва О. П., Ольховська О. І., Орлова Є. І. Загальна технологія харчової промисловості у прикладах і задачах : підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2011. 832 с.
- 30.Шалимінов О. В., Дятченко Т. П., Кравченко Л. О., Рачковський А. А., Родіонов Ю. Ф. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів : для підприємств громадського харчування всіх форм власності. Київ : А.С.К., 2007. 848 с.
- 31.Шумило Г. І. Технологія приготування їжі : навч. посібник. К. : Кондор, 2013. 504с. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів / О. В. Шалимінов , Т.П. Дятченко, Л.О. Кравченко та ін.- Х.: Фактор , 2002.- 752с.
- 32.Національний стандарт України. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. ДСТУ 4281 : 2004.

Інформаційні ресурси

1. <http://www.sps-info.org.ua>
2. <http://www.dssu.gov.ua>
3. <http://www.hgcsms.kharkov.ua>
4. <http://www.ses.gov.ua>
5. <http://www.quality.ua/ua>

6. <http://www.ecoinfo.ua>
7. <http://www.foodsafety.com>
8. <http://www.haccp.com>
9. www.food.com.ua
10. www.ukrkonditer.kiev.ua