


ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Декан економічного факультету

 Наталія КИРИЧЕНКО

“1” вересня 2023 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Технологія продукції ресторанного бізнесу

(назва навчальної дисципліни)

освітній ступінь перший (бакалаврський)

(молодший бакалавр, бакалавр, магістр)

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

(шифр і назва спеціальності)

освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

(назва освітньої програми)

факультет економічний

(назва факультету)

2023-2024 навчальний рік

Робоча програма дисципліни «Технологія продукції ресторанного бізнесу» для
(назва навчальної дисципліни)
здобувачів вищої освіти, що навчаються за освітньою програмою
«Готельно-ресторанна справа» спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»
(назва освітньої програми) (шифр і назва спеціальності)

Розробники: (вказати авторів, їхні посади, наукові ступені та вчені звання)

*Катерина Нікітенко, доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу,
к.е.н., доцент*

*Володимир Дуб, доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, к.т.н.,
доцент*

Робочу програму схвалено на засіданні кафедри готельно-ресторанного та
туристичного бізнесу

Протокол від «1» вересня 2023 року №2

Схвалено науково-методичною комісією спеціальності


Протокол від «1» вересня 2023 року №2

Затверджено на Вченій раді факультету економічного

Протокол від «1» вересня 2023 року №2

Завідувач кафедри готельно-ресторанного

та туристичного бізнесу



(підпис)

Нікітенко К.С.
(прізвище та ініціали)

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни
		денна форма навчання
Кількість кредитів для ДФН – 3	Галузь знань <u>24 «Сфера обслуговування»</u> (шифр і назва)	OK21
Змістовна частина – 2	Спеціальність <u>241 Готельно-ресторанна справа</u> (шифр і назва)	Рік підготовки:
		2-й
Загальна кількість годин – 90		Семестр:
		4-й
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 4 самостійної роботи студента – 6	Освітній рівень: <u>Перший</u> (бакалаврський)	Лекції:
		22 год.
		Практичні, семінарські:
		22 год.
		Самостійна робота:
		46 год.
		Вид контролю: залік

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Дисципліна «Технологія продукції ресторанного бізнесу» є обов'язковою компонентою здобувачів першого (бакалаврського) рівня другого року навчання, яка викладається в 4 семестрі в обсязі 3-х кредитів. Курс розроблено таким чином, щоб надати здобувачам вищої освіти необхідні знання, які допоможуть майбутнім фахівцям освоїти теоретичні та практичні знання щодо.

Мета і завдання дисципліни – є ознайомлення студентів із науковими підходами до класичних і сучасних технологій продукції харчування, з особливостями технологічного процесу виробництва і реалізації різноманітних видів кулінарної продукції та кондитерської продукції, здобуття навичок і вмінь пов'язувати наукові і нормативні положення з діяльністю закладів ресторанного господарства в умовах сучасності, опанування шляхів і методів виробництва продукції харчування з урахуванням вимог створення продукції високої якості, визначеної харчової і біологічної цінності, енергоємності.

Основними завданнями вивчення дисципліни полягає в формуванні у фахівців з технології харчування технологічної грамотності, вміння управляти технологічним процесом виробництва, оформлення та подавання страв, кулінарних та кондитерських виробів, визначати шляхи позиціонування кулінарної продукції на ринку ресторанної продукції, як складової концепції діяльності закладу ресторанного господарства.

Після вивчення дисципліни здобувачі ВО **повинні знати:**

- 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, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.

- Навички міжособистісної взаємодії.
- Здатність працювати в команді та автономно.

Як застосовувати отримані знання в практичних ситуаціях.

- Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання туристичного продукту Розуміння принципів, процесів і технологій організації роботи суб'єкта туристичної індустрії та її підсистем

вміти:

- Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення туристичного законодавства, національних і міжнародних стандартів з обслуговування туристів.
- Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії туризму, організації туристичного процесу та туристичної діяльності суб'єктів ринку туристичних
- Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна).

- Встановлювати зв'язки з експертами туристичної та інших галузей.

3. Програма навчальної дисципліни

Змістовна частина 1

Технологічні процеси виробництва продукції ресторанного господарства

Тема 1 Вступ до технології ресторанного господарства.

Предмет і об'єкт дисципліни «Технологія продукції ресторанного бізнесу». Основні поняття та визначення. Класифікація ресторанної продукції. Нормативно-технічна документація на ресторанну продукцію. Поняття про систему НАССР. Безпечність ресторанної продукції.

Тема 2 Основні технологічні процеси виробництва продукції ресторанного господарства

Приймання та зберігання продовольчої сировини та харчових продуктів. Обробка сировини та напівфабрикатів. Класифікація продукції ресторанного господарства.

Тема 3 Технології страв гарячого цеху ресторану

Технологічні процеси в гарячому цеху. Вимоги до розміщення гарячого цеху на підприємстві. Відділення і робочі місця гарячого цеху. Обладнання і інвентар супового відділення. Оснащення соусного відділення. Організація праці в гарячому цеху.

Тема 4. Технології страв холодного цеху ресторану

Технологічні процеси в холодному цеху. Вимоги до розміщення холодного цеху на підприємстві. Лінії і робочі місця холодного цеху. Обладнання і інвентар холодного цеху. санітарно-гігієнічні вимоги висуваються до роботи холодного цеху.

Тема 5. Технології страв кондитерського цеху ресторану

Особливості організації роботи в кондитерському цеху. Технології страв кондитерського цеху. Десерти. Хлібобулочні вироби. Боршняні кондитерські вироби.

Змістова частина 2

Технологічні процеси механічної кулінарної обробки і процес приготування

Тема 6. Технологічні процеси механічної кулінарної обробки і процес приготування та відпуску страв з м'яса

Організація технологічного процесу обробки м'яса і виробництва напівфабрикатів. Класифікація м'ясну сировину. Схема технологічного процесу обробки м'яса, м'ясопродуктів і виробництво крупно-кускових напівфабрикатів. Класифікація напівфабрикатів із м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин за сукупними ознаками. Управління якістю напівфабрикатів із метою розширення їх асортименту.

Тема 7 Технологічні процеси механічної кулінарної обробки і процес приготування та відпуску страв з сільськогосподарської птиці, пернатої дичини, кроликів

Характеристика функціонально-технологічних властивостей вхідної сировини (сільськогосподарської

птиці, пернатої дичини, кроликів) як об'єкта переробки в ЗРГ. Технологічний процес механічної обробки сільськогосподарської птиці. Особливості обробки кроликів та пернатої дичини. Технологія виробництва напівфабрикатів з птиці.

Тема 8. Технологічний процес приготування супів та соусів

Класифікація супів за сукупними ознаками, шляхи формування асортименту. Загальна схема технологічного процесу виробництва супів, характеристика етапів процесу, їх мету і завдання. Технологічний процес виробництва супів за групами на підставі аналізу потенційних ризиків та критичні точки контролю. Апаратурне оформлення процесів, управління технологічними процесами та якістю готової продукції. Технологічне призначення соусів та їхня роль у харчуванні. Асортимент та особливості приготування похідних соусів.

Тема 9. Технологічний процес приготування та відпуску страв і гарнірів з крупів, бобових та макаронних виробів

Функціонально технологічні властивості вхідної сировини (круп, бобових і макаронних виробів) як об'єкта переробки в ЗРГ. Технологічні процеси механічної та теплової обробки круп, бобових і макаронних виробів. Асортимент і технологія кулінарної продукції із круп, бобових і макаронних виробів. Інноваційні аспекти в технологіях гарнірів із круп, бобових і макаронних виробів

Тема 10. Технологія страв для дитячого харчування

Особливості технології виготовлення перших страв для дитячого харчування. Супи у дитячому харчуванні Страви і гарніри з овочів. трави з круп, бобових і макаронних виробів. Солодкі страви і напої Особливості їх приготування та технологічний процес. Вимоги до готових страв та виробів. Вимоги до якості.

Тема 11. Технологічний процес приготування та відпуску десертних страв

Класифікація десертних страв за сукупними ознаками, знати шляхи формування асортименту. Технологічні властивості гелеутворюючих речовин, стабілізаторів, піноутворювачів, які використовуються для виробництва десертних страв. Технологічні процеси виробництва десертних страв .Інновації в технології десертних страв. Технологічні процеси та якість готової продукції.

4. Структура навчальної дисципліни

№	Назви тем змістових частин	Кількість годин курсу									
		Денна ФН					Заочна ФН				
		усього	л	пр	інд	ср	усього	л	пр	інд	ср
Змістова частина 1											
1	Тема 1. Вступ до технології ресторанного господарства	8	2	2	-	4	8	1	1	-	6
2	Тема 2. Основні технологічні процеси виробництва продукції ресторанного господарства	8	2	2	-	4	6	-	-	-	6

3	Тема 3. Технології страв гарячого цеху ресторану	8	2	2	-	4	8	1	1	-	6
4	Тема 4. Технології страв холодного цеху ресторану	8	2	2	-	4	8	1	1	-	6
5	Тема 5. Технології страв кондитерського цеху ресторану	8	2	2		4	8	1	1	-	6
	Разом за змістовною частиною 1	40	10	10	-	20	38	4	4	-	30
Змістовна частина 2											
6	Тема 6. Технологічні процеси механічної кулінарної обробки і процес приготування та відпуску страв з м'яса	8	2	2	-	2	10	2	1	-	7
7	Тема 7. Технологічні процеси механічної кулінарної обробки і процес приготування та відпуску страв з сільськогосподарської птиці, пернатої дичини, кроликів	8	2	2	-	2	10	2	1	-	7
8	Тема 8. Технологічний процес приготування супів та соусів	10	2	2	-	4	11	2	-	-	9
9	Тема 9. Технологічний процес приготування та відпуску страв і гарнірів з крупів, бобових та макаронних виробів	8	2	2	-	2	9	2	-	-	7
10	Тема 10. Технологія страв для дитячого харчування	8	2	2	-	2	10	2	1		7
11	Тема 11. Технологічний процес приготування та відпуску десертних страв	8	2	4	-	2	10	2	1		7
	Разом за змістовною частиною 2	50	12	24	-	14	60	12	4	-	44
	Всього	90	22	22	-	46	90	12	14	-	64

5. Теми практичних занять

Назва теми	Кількість годин	
	Денна ФН	Заочна ФН
1	2	
Тема 1. Визначити кількість відходів, втрат при механічній та тепловій обробці продуктів, під час приготування страв із відварених, смажених, тушкованих і запечених овочів та грибів. Приготувати страви з відварених, смажених, тушкованих і запечених овочів та грибів, і дати органолептичну оцінку готовим стравам.	2	1
Тема 2. Провести розрахунок сировини, кількості відходів при механічній обробці риби, визначити масу напівфабрикатів з риби. Провести розрахунок сировини, кількості відходів при механічній обробці нерибних продуктів моря, визначити масу напівфабрикатів з них. Приготувати страви з відвареної, припущеної, смаженої, тушкованої і запеченої риби (на вибір) і дати органолептичну оцінку	2	1

готовим стравам. Приготувати страви з нерибних продуктів моря (на вибір), і дати органолептичну оцінку готовим стравам.		
Тема 3. Провести розрахунок маси бруutto, нетто, відходів при механічній обробці м'яса, визначити масу напівфабрикатів. Провести розрахунок маси бруutto, нетто, відходів при механічній обробці м'яса, визначити масу напівфабрикатів із січеної та котлетної маси. Приготувати страви з відвареного, смаженого, тушкованого і запеченого м'яса (на вибір) і дати органолептичну оцінку готовим стравам. Приготувати страви з січеної та котлетної маси (на вибір), і дати органолептичну оцінку готовим стравам.	2	1
Тема 4. Провести розрахунок сільськогосподарської птиці по визначенню кількості порцій виробів, напівфабрикатів, які виробляються із заданої кількості сировини. Приготувати страви з відвареної, припущеної, смаженої тушованої і запеченої сільськогосподарської птиці (на вибір) і дати органолептичну оцінку готовим стравам.	2	1
Тема 5. Визначити кількість відходів, втрат при механічній та тепловій обробці продуктів, під час приготування заправних супів. Визначити кількість відходів, втрат при механічній та тепловій обробці продуктів, під час приготування прозорих, солодких, холодних та інших супів. Приготувати заправні, прозорі, холодні, солодкі супи (на вибір) та органолептичну оцінку готовим стравам.	2	1
Тема 6. Провести розрахунок необхідної кількості сировини для заданої кількості порцій соусів. Приготувати соуси (на вибір) та дати їм органолептичну оцінку. Провести розрахунок необхідної кількості сировини для заданої кількості порцій, під час приготування страв із крупів, бобових і макаронних виробів. Приготувати страви з крупів, бобових та макаронних виробів (на вибір), і дати органолептичну оцінку готовим стравам.	2	2
Тема 7. Провести розрахунок необхідної кількості сировини для приготування страв із яєць та сиру. Приготувати страви з яєць та сиру (на вибір), дати органолептичну оцінку готовим стравам.	2	1
Тема 8. Провести розрахунок необхідної кількості сировини для приготування гарячих напоїв. Приготувати гарячі напої (на вибір), дати органолептичну оцінку готовим напоям. Провести розрахунок необхідної кількості сировини для приготування холодних безалкогольних напоїв. Приготувати холодні безалкогольні напої (на вибір), дати органолептичну оцінку готовим напоям.	2	2
Тема 9. Провести розрахунок необхідної кількості сировини для приготування холодних безалкогольних напоїв. Приготувати холодні безалкогольні напої (на вибір), дати органолептичну оцінку готовим напоям.	2	1
Тема 10. Провести розрахунок сировини для приготування холодних страв та закусок. Скласти технологічні карти та схеми. Приготувати холодні страви та закуски (на вибір), дати органолептичну оцінку готовим стравам.	2	1
Тема 11. Провести розрахунок сировини для заданої кількості солодких страв. Приготувати гарячі та холодні солодкі страви (на вибір), дати органолептичну оцінку готовим стравам. Провести розрахунок необхідної кількості сировини, та визначити масу напівфабрикатів борошняних кулінарних виробів. Приготувати борошняні кулінарні вироби (на вибір), дати органолептичну оцінку готовим стравам.	2	2

Разом	22	14
--------------	-----------	-----------

6. Самостійна робота

Самостійна робота здобувачів ВО пов'язана із опрацюванням рекомендованої літератури та конспекту лекцій з метою поглиблення отриманих знань, вивчення питань, які не розглядалися під час аудиторних занять, підготовкою до практичних занять, поточних та підсумкових контрольних робіт. Звіти про самостійну роботу здобувачі не подаються. Вивчення матеріалу, передбаченого робочою програмою дисципліни, перевіряється під час поточного та підсумкового контролю знань

№ п/п	Тема	Короткий зміст	Кількість годин
1	Вступ. Прийоми кулінарної обробки харчових продуктів.	Харчова промисловість України. Минуле і сьогодення. Нові підходи до удосконалення технології харчових продуктів. Значення теплової кулінарної обробки. Процеси, які відбуваються у продуктах під час теплової кулінарної обробки. Стадії технологічного процесу виробництва на ПРГ.	2
2	Технологічні процеси механічної кулінарної обробки овочів, грибів та виробництво напівфабрикатів з них.	Класифікація свіжих овочів. Характеристика бульбоплодів, коренеплодів, капустяних овочів, цибулевих овочів, салатно-шпинатних, пряних і десертних овочів, плодів овочів, консервованих овочів та грибів.	2
3	Технологічний процес приготування та відпуску страв та гарнірів з овочів та грибів.	Процеси, що відбуваються в овочах під час теплової обробки.	2
4	Технологічні процеси механічної кулінарної обробки риби і нерибних продуктів моря та виробництво напівфабрикатів з них.	Хімічний склад і харчова цінність риби. Класифікація риби. Організація обробки риби. Обробка і використання рибних харчових відходів.	2
5	Технологічний процес приготування та відпуску страв з риби та нерибних продуктів моря.	Обґрунтування умов, режимів і термінів зберігання та реалізації готової продукції, вимоги до якості, види браку, шляхи його усунення. Фактори, що впливають на якість кулінарної продукції з рибної сировини. Формування асортименту та технології готової кулінарної продукції з риби.	2
6	Технологічні процеси механічної кулінарної обробки м'яса та виробництво напівфабрикатів з нього.	Хімічний склад і харчова цінність м'яса. Тканини м'яса. Організація технологічного процесу обробки м'яса і виробництва напівфабрикатів. Кулінарне розбирання і обвалювання яловичої туші. Кулінарне розбирання і обвалювання	2

		свинячої, баранячої і телячої туш. Приготування м'ясних напівфабрикатів.	
7	Технологічний процес приготування та відпуску страв з м'яса та м'ясо-продуктів.	Асортимент, вимоги до якості, умов та режимів реалізації готової кулінарної продукції з молока, кисломолочного сиру, яєць та яєчних продуктів, їх технологічне призначення.	2
8	Технологічні процеси механічної кулінарної обробки сільськогосподарської птиці, пернатої дичини, кроликів та виробництво напівфабрикатів з них.	Значення птиці у харчуванні людини. Способи заправлення птиці та дичини.	2
9	Технологічний процес приготування та відпуску страв з сільськогосподарської птиці, пернатої дичини та кроликів.	Теоретичне обґрунтування, класифікація напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з птиці.	2
10	Технологічний процес приготування та відпуску супів.	Асортимент і приготування юшок, куліша, та різних супів.	2
11	Технологічний процес приготування та відпуску страв та, гарнірів з крупів, бобових та макаронних виробів.	Характеристика способів та видів кулінарної обробки сировини теоретичне обґрунтування параметрів технологічного процесу, факторита ступінь фізико-хімічних процесів, що обумовлюють формування готової продукції. Асортимент, технологічне застосування кулінарної продукції з круп, бобових та борошна.	2
12	Технологічний процес приготування та відпуску страв з яєць та сиру.	Технологічно-санітарні вимоги до якості, умов і термінів виробництва, зберігання та реалізації вищезазначеної продукції.	2
13	Технологічний процес приготування та відпуску гарячих напоїв.	Особливості технологічних процесів виробництва напоїв, їхній вплив на харчову цінність та показники якості. Перспективні напрямки оптимізації технологічних процесів виробництва напоїв із метою підвищення їх якості. Класифікація, асортимент напоїв за сукупними ознаками, їх призначення.	4
14	Технологічний процес приготування та відпуску холодних безалкогольних напоїв.	Особливості технологічних процесів виробництва напоїв, їхній вплив на харчову цінність та показники якості. Перспективні напрямки оптимізації технологічних процесів виробництва напоїв із метою підвищення їх якості.	2
15	Технологічний процес приготування та відпуску холодних страв та закусок.	Характеристика сировини для солодких страв. Організація процесу приготування солодких страв.	2

		Характеристика желейних речовин.	
16	Технологічний процес приготування та відпуску солодких страв.	Обґрунтування необхідності використання згущувачів, стабілізаторів, піноутворювачів ввиробництві солодких страв і десертної продукції в закладах ресторанного господарства.	4
17	Технологічний процес приготування та відпуску борошняних кулінарних виробів, страв із борошна.	Харчова цінність страв і виробів з борошна.Зміни, що відбуваються у борошні при замішуванні тіста і випіканні виробів.Приготування начинок. Вироби з бездріжджового тіста.	2
18	Зміни основних харчових речовин в процесі приготування їжі.	Використання піноутворювачів, стабілізаторів, драглеутворювачів в технології приготування виробів. Наукове обґрунтування можливості подовження термінів зберігання борошняних кондитерських виробів в закладах ресторанного господарства.	4
19	Технологічний процес приготування страв лікувального харчування.	Основи формування харчової цінностіструктури та показників якості напівфабрикатів та готової продукціїсировини рослинного походження. Характеристика технологічних процесів виробництва продукції з овочевої сировини, теоретичне обґрунтування параметрівпроцесу.	4
Всього за семестр			46

7. Індивідуальне навчально-дослідне завдання

Не передбачено навчальним планом.

8. Методи навчання

Під час вивчення навчальної дисципліни використовуються такі методи:

- лекції із застосуванням технічних засобів (мультимедійний проектор);
- практичні заняття з закріпленням і поглибленням знань студентів з основних проблем курсу через розгляд наочного матеріалу у вигляді кінематичних схем, схем розрізів обладнання, малюнків.

Навчання супроводжуються опрацюванням нормативної та навчальної літератури, а також періодичних видань.

9. Методи контролю

Методи контролю: поточне тестування та опитування; підсумкової контрольної роботи по змістовним частинам (письмові тести та практичні завдання).

Поточний контроль включає перевірку знань здобувачі на практичних заняттях, зміст яких охоплює всі теми, передбачені робочою програмою дисципліни, а також визначення якості отриманих здобувачами знань.

Підсумковий контроль – це контроль якості засвоєння здобувачем теоретичного й практичного матеріалу. Програмою навчальної дисципліни «Економіка торгівлі» передбачено два змістовні частини, які охоплюють відповідний цикл тем, які здійснюються шляхом написання підсумкової контрольної роботи.

Залік – це форма підсумкового контролю, що полягає в оцінці засвоєння студентом навчального матеріалу виключно на підставі результатів виконання певних видів робіт на практичних заняттях. Якщо вивчення дисципліни закінчується заліком, то в питання обов'язково включається теоретичний та практичний матеріал в обсязі робочої навчальної програми. Залік передбачений у здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня третього року навчання спеціальності 242 «Туризм».

10. Розподіл балів, які отримують здобувачі спеціальності 242 «Туризм»

Поточне тестування та самостійна робота										Іспит	Сума
Змістовна частина 1					Змістовна частина 2						
T1	T2	T3	T4	ПКР 1	T5	T6	T7	T8	ПКР 2		
5	5	5	5	10	5	5	5	5	10	40	100

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі	Оцінка	Оцінка за національною шкалою
-------------------	--------	-------------------------------

види навчальної діяльності	ECTS	для екзамену, курсової роботи та виробничої практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
75-81	C		
67-74	D	задовільно	
60-66	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

11. Методичне забезпечення

1. Конспект лекцій.
2. Методичні рекомендації для практичних занять.
3. Методичні рекомендації для самостійної роботи.

12. Рекомендована література

1. Агафонова Л.Г. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання : навчальний посібник / Л.Г. Агафонова, О.Є. Агафонова. – К. : Знання, 2017. – 358 с.
2. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: Навчальний посібник / В. В. Архіпов - К.: Центр учбової літератури, 2016. - 280 с.
3. Браймер Р. Основы управления в индустрии гостеприимства: Пер. с англ./ Р. Браймер - М.: Аспект Пресс, 2017. - 325 с.
4. Зубар Н.М. Логістика в ресторанному господарстві: Навчальний посібник / Зубар Н.М., Григорак М.Ю. - К.: Центр учбової літератури, 2016. - 312 с.
5. Власова Н.О. Економіка готельно-ресторанного господарства / Н.О. Власова. – Х. : Світ книги, 2016. – 389 с.
6. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) [текст] підручник / / М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич – К.: «Центр учбової літератури», 2016. – 304 с.
7. Мунін Г.Б. та ін. Франчайзинг у готельно-ресторанному бізнесі / Г.Б. Мунін. – К. : Кондор, 2017. – 370с.
8. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник / За ред.

- Н.О. П'ятницької. - 2-ге вид. перероб. і допов. - К.: Центр учбової літератури, 2016. – 584с.
9. П'ятницька Г.Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: Монографія / Г. Т П'ятницька. - К.: КНТЕУ, 2016. - 465 с.
10. Розанова Т.П. Маркетинг услуг гостеприимства и туризма: Практикум / Розанова Т.П, Муртузалиева Т.В.. - М.: Изд.-торг. корпорация «Дашков и К», 2016. - 132 с.
11. Шнюков С.Є., Гожик А.П. Основи геохімії: навчальний посібник. Київ:Вища шк., 2011. 245 с.

Додаткова література

1. Архіпов В.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані / В.В. Архіпов. – К. :ІНКОС, ЦНЛ, 2016. – 382 с.
2. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: Менеджмент / Л.І. Нечаюк. – К. ЦНЛ, 2017.- 348 с.
3. Сало Я. М. Організація обслуговування у готельно-ресторанних комплексах / Я.М. Сало.- Львів:Афіша, 2016.– 336 с.
4. Newport C. Digital Minimalism: Choosing a Focused Life in a Noisy World. 2019. 328 p.
5. Rogelberg S. The Surprising Science of Meeting : How You Can Lead Your Team to Peak Performance. 2019. 293 p.
6. Villareal M. Leadership Crisis Management: Understanding the 3-Stages of Crisis Management. 2020. 256 p.
7. Zhuo J. The Making of a Manager: What to Do When Everyone Looks to You. 2020. 186p.

Інформаційні ресурси

1. <https://gramatskiy.com/uk/otelnyij-i-restorannyij-biznes>
2. <http://restaurant-hotel.knukim.edu.ua/>.
3. <http://prohotelia.com/>.
4. <http://www.hoteliaglobal.com/>.
5. <http://hoteliero.club/>.