

Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Директор ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

Микола ПИСАРЕВСЬКИЙ

«28» серпня 2025 р.



**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
ТЕХНОЛОГІЯ ВИГОТОВЛЕННЯ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ**

рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)

галузь знань: 18 «Виробництво та технології»

спеціальність: 181 «Харчові технології»

освітня програма: «Крафтові харчові технології в ресторанному бізнесі»

вид дисципліни: за вибором

факультет: ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

2025/2026 навчальний рік

Програму рекомендовано до затвердження вченою радою ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

«28» серпня 2025 року, протокол №1

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ: Гревцева Наталія Вячеславівна, к.т.н., професор, професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

Програму схвалено на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

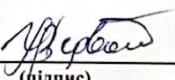
Протокол № 1 від «27» серпня 2025 року

Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій


(підпис) Наталія ДАНЬКО
(прізвище та ініціали)

Програму погоджено з гарантом освітньо-професійної програми «Крафтові харчові технології в ресторанному бізнесі»

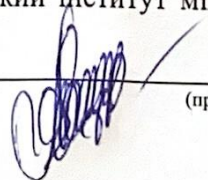
Гарант освітньо-професійної програми «Крафтові харчові технології в ресторанному бізнесі» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти


(підпис) Віталій ЧЕРВОНІЙ
(прізвище та ініціали)

Програму погоджено науково-методичною комісією ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

Протокол № 1 від «27» серпня 2025 року

Голова науково-методичної комісії ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»


(підпис) Ганна ПАНАСЕНКО
(прізвище та ініціали)

ВСТУП

Програма навчальної дисципліни «Технологія виготовлення ресторанної продукції» складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки «Крафтові харчові технології в ресторанному бізнесі» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології».

1. Опис навчальної дисципліни

1.1. Метою викладання навчальної дисципліни «Технологія виготовлення ресторанної продукції» є формування базових знань з технології виробництва кулінарної та кондитерської продукції, ознайомлення з технологічною документацією, оволодіння основними правилами кулінарної обробки сировини для отримання напівфабрикатів та готової продукції, оволодіння професійними знаннями, навичками та вміннями щодо підготовки виробничих процесів у закладах ресторанного господарства, випуску кулінарної продукції і її споживання.

1.2. Основні завдання вивчення дисципліни «Технологія виготовлення ресторанної продукції»

- формування теоретичних знань щодо технологічних процесів виробництва продукції ресторанного господарства, забезпечення якості та безпечності продукції;
- вивчення класифікації сировини та харчових продуктів, їх властивостей і впливу на якість готової продукції;
- опанування технології приготування страв і кулінарних виробів;
- формування практичних умінь виготовлення страв.

1.3. Кількість кредитів 4

1.4. Загальна кількість годин 120

1.5. Характеристика навчальної дисципліни	
За вибором	
Денна форма навчання	Заочна (дистанційна) форма навчання
Рік підготовки	
2-й	-й
Семестр	
3-й	-й
Лекції	
32 год.	год.
Практичні заняття	
16 год.	год.
Лабораторні заняття	
год.	год.
Самостійна робота	
72 год.	год.
у тому числі індивідуальні завдання	
год.	

1.6. Перелік компетентностей, що формує дана дисципліна

Відповідно до освітньо-професійної програми «Крафтові харчові технології в ресторанному бізнесі»:

- формування наступних загальних компетентностей
- ЗК06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт
- ЗК07. Здатність працювати в команді
- ЗК08. Здатність працювати автономно
- ЗК09. Навички здійснення безпечної діяльності
- формування наступних спеціальних (фахових) компетентностей

СК1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу

СК3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів

СК4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації

СК5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів

1.7. Перелік результатів навчання, що формує дана дисципліна

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти мають досягти наступних результатів:

Освітньо-професійної програми «Крафтові харчові технології в ресторанному бізнесі»

ПРН 11 Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю)

ПРН 14 Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти

ПРН 16 Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності

1.8. Пререквізити: «Кулінарні фізика», «Харчова хімія».

2. Тематичний план навчальної дисципліни

*Розділ 1. Технологія кулінарної продукції
ресторанного господарства*

*Тема 1. Технологія напівфабрикатів,
страв та кулінарних виробів з овочів, плодів,
грибів*

Характеристика технологічних властивостей сировини. Механічна кулінарна обробка овочів, плодів та грибів. Класифікація страв з овочів, плодів, грибів за сукупними ознаками. Характеристика способів теплової обробки напівфабрикатів з овочів, плодів, грибів. Умови, терміни зберігання та вимоги до якості страв та кулінарних виробів.

Тема 2. Технологія кулінарної продукції з борошна

Класифікація борошняної продукції. Характеристика та властивості основної сировини, її підготовка до виробництва. Способи розпушування тіста. Характеристика різних видів тіста. Технологія приготування борошняних страв, борошняних кулінарних виробів та борошняних гарнірів. Умови і терміни зберігання та реалізації готової продукції. Вимоги до її якості.

Тема 3. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з м'яса та птиці

Характеристика технологічних властивостей вихідної сировини. Механічна кулінарна обробка м'яса та птиці. Класифікація та приготування напівфабрикатів.

Значення страв з м'яса та птиці у харчуванні людини. Їх класифікація. Технологія приготування страв з вареного, смаженого, тушкованого, запеченого та січеного м'яса. Умови і терміни зберігання та реалізації готової продукції. Вимоги до її якості.

Тема 4. Технологія напівфабрикатів та страв з риби

Характеристика технологічних властивостей вихідної сировини, її класифікація. Способи механічної кулінарної обробки риби. Приготування напівфабрикатів з риби, їх класифікація та призначення.

Значення страв з риби у харчуванні людини. Технологія приготування страв з вареної, смаженої, тушкованої, запеченої та січеної риби. Умови і терміни зберігання та реалізації готової продукції. Вимоги до її якості.

Тема 5. Технологія соусів

Роль соусів у приготуванні та оформленні страв. Значення у харчуванні та класифікація соусів. Сировина та напівфабрикати для приготування соусів. Технологія окремих видів соусів. Умови і терміни зберігання та реалізації готової продукції. Вимоги до якості.

Тема 6. Технологія страв та кулінарної продукції з крупів, бобових та макаронних виробів

Значення у харчуванні та класифікація страв з крупів, бобових та макаронних виробів. Підготовка крупів та бобових до варіння. Характеристика процесів, що відбуваються під час теплової обробки крупів, бобових та макаронних виробів. Технологія окремих страв та кулінарних виробів з крупів, бобових та макаронних виробів. Умови і терміни зберігання та реалізації готової продукції. Вимоги до її якості.

Тема 7. Технологія страв та кулінарних виробів з яєць, молока та продуктів їх переробки

Значення у харчуванні страв з яєць та продуктів їх переробки. Характеристика продуктів переробки яєць. Характеристика процесів, що відбуваються під час теплової обробки яєць. Технологія окремих страв з яєць та продуктів їх переробки.

Значення у харчуванні страв з молока та продуктів його переробки. Характеристика процесів, що відбуваються під час теплової обробки молочних продуктів. Технологія окремих страв з молочних продуктів. Умови і терміни зберігання та реалізації готової продукції. Вимоги до її якості.

Тема 8. Технологія супів

Значення супів у харчуванні людини. Асортимент та класифікація супів. Формування органолептичних показників бульйонів. Поняття про екстрактивні речовини. Технологія окремих видів супів. Умови і терміни зберігання та реалізації готової продукції. Вимоги до її якості.

Тема 9. Технологія холодних страв та закусок

Значення холодних страв та закусок у харчуванні людини. Класифікація холодних страв та закусок за сукупними ознаками, їх оформлення. Технологія окремих видів холодних страв та закусок. Умови і терміни зберігання та реалізації готової продукції. Вимоги до її якості.

Тема 10. Технологія солодких страв

Значення солодких страв у харчуванні людини. Класифікація солодких страв. Попередня підготовка продуктів для приготування солодких страв. Технологія окремих видів солодких страв. Умови і терміни зберігання та реалізації готової продукції. Вимоги до її якості. Характеристика сучасних десертів.

Розділ 2. Технологія кондитерської продукції ресторанного господарства

Тема 1. Загальні відомості про види тіста, випечені та оздоблювальні напівфабрикати

Класифікація тіста, напівфабрикатів та готових борошняних кондитерських виробів. Значення борошняних кондитерських виробів у харчуванні людини. Характеристика технологічних властивостей вихідної сировини. Загальна принципова технологічна схема виготовлення борошняних кондитерських виробів.

Тема 2. Технологія оздоблювальних напівфабрикатів

Класифікація оздоблювальних напівфабрикатів, їх призначення. Характеристика технологічних властивостей вихідної сировини. Загальні принципові технологічні схеми виготовлення окремих видів оздоблювальних напівфабрикатів. Умови і терміни зберігання оздоблювальних напівфабрикатів. Вимоги до їх якості.

Тема 3. Технологія дріжджового тіста та виробів з нього

Класифікація дріжджового тіста та виробів з нього. Принципова технологічна схема виготовлення дріжджового тіста та виробів з нього. Можливі дефекти випечених виробів, причини їх утворення і способи усунення.

Тема 4. Технологія бісквітного і пісочного тіста та виробів з нього

Класифікація бісквітного тіста та виробів з нього. Принципова технологічна схема виготовлення бісквітного тіста та виробів з нього. Можливі дефекти випечених виробів, причини їх утворення і способи усунення.

Класифікація пісочного тіста та виробів з нього. Принципова технологічна схема виготовлення пісочного тіста та виробів з нього. Можливі дефекти випечених виробів, причини їх утворення і способи усунення.

Тема 5. Технологія листкового тіста та виробів з нього

Класифікація листкового тіста та виробів з нього. Принципова технологічна схема виготовлення листкового тіста та виробів з нього. Можливі дефекти випечених виробів, причини їх утворення і способи усунення.

Тема 6. Технологія інших видів тіста та виробів із них

Принципові технологічні схеми виготовлення заварного, білково-збивного, пряничного, мигдального та інших видів тіста та виробів з них. Можливі дефекти випечених виробів, причини їх утворення і способи усунення.

3. Структура навчальної дисципліни

Назви розділів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	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
Розділ 1. Технологія кулінарної продукції ресторанного господарства												
Тема 1. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів	9	2	2			5						
Тема 2. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з борошна	8	2	2			4						
Тема 3. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з м'яса та птиці	8	2	1			5						
Тема 4. Технологія напівфабрикатів та страв з риби	8	2	1			5						
Тема 5. Технологія соусів	6	2				4						
Тема 6. Технологія страв та кулінарної продукції з крупів, бобових та макаронних виробів	6	2				4						
Тема 7. Технологія страв та кулінарних виробів з яєць, молока та продуктів їх переробки	8	2	2			4						
Тема 8. Технологія супів	9	2	2			5						
Тема 9. Технологія холодних страв та закусок	7	2	1			4						
Тема 10. Технологія солодких страв	8	2	1			5						
Разом за розділом 1	77	20	12			45						

Розділ 2. Технологія кондитерської продукції ресторанного господарства												
Тема 1. Загальні відомості про види тіста, випечені та оздоблювальні напівфабрикати	7	2				5						
Тема 2. Технологія оздоблювальних напівфабрикатів	7	2				5						
Тема 3. Технологія дріжджового тіста та виробів з нього	6	2				4						
Тема 4. Технологія бісквітного і пісочного тіста та виробів з нього	9	2	2			5						
Тема 5. Технологія листкового тіста та виробів з нього	6	2				4						
Тема 6. Технологія інших видів тіста та виробів із них	8	2	2			4						
Разом за розділом 2	43	12	4			27						
Усього годин	120	32	16			72						

4. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Приготування кулінарної продукції з овочів	2
2	Приготування кулінарної продукції з борошна	2
3	Приготування кулінарної продукції з м'яса, птиці та риби	2
4	Приготування кулінарної продукції з яєць, молока та продуктів їх переробки	2
5	Приготування супів	2
6	Приготування солодких страв, холодних страв та закусок	2
7	Приготування бісквітного, пісочного тіста та виробів з них	2
8	Приготування інших видів тіста та виробів з них	2
	Разом	16

5. Завдання для самостійної роботи

№ з/п	Види, зміст самостійної роботи	Кількість годин
1	Вивчити технологію напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів. Опанувати різні форми нарізки овочів	5
2	Вивчити технологію напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з борошна	4
3	Вивчити технологію напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з м'яса та птиці	5
4	Вивчити технологію напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з риби	5
5	Вивчити технологію соусів	4
6	Вивчити технологію страв та кулінарної продукції з крупів, бобових та макаронних виробів	4
7	Вивчити технологію страв та кулінарних виробів з яєць, молока та продуктів їх переробки	4
8	Вивчити технологію супів	5
9	Вивчити технологію холодних страв та закусок	4
10	Вивчити технологію солодких страв	5
11	Вивчити загальні відомості про види тіста, випечені та оздоблювальні напівфабрикати	5
12	Вивчити технологію оздоблювальних напівфабрикатів	5
13	Вивчити технологію дріжджового тіста та виробів з нього	4
14	Вивчити технологію бісквітного і пісочного тіста та виробів з них	5
15	Вивчити технологію листкового тіста та виробів з нього	4
16	Вивчити технологію інших видів тіста та виробів із них	4
	Разом	72

6. Індивідуальні завдання

Не передбачено навчальним планом

7. Методи навчання

Вивчення навчальної дисципліни передбачає формування та розвиток у здобувачів вищої освіти програмних результатів навчання за допомогою різноманітних методів навчання та відповідних засобів діагностики/ форм оцінювання відповідно до ОПП

Відповідність методів навчання та форм оцінювання визначеним результатам навчання за ОПП віддзеркалює табл. 7.1

Таблиця 7.1

Методи навчання та засоби діагностики результатів навчання за освітньою компонентною «Технологія виготовлення ресторанної продукції»

Шифр ПРН (відповідно до ОПП)	Результати навчання (відповідно до ОПП)	Методи навчання	Засоби діагностики/ форми оцінювання
ПРН 11	Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).	Лекція, підготовка до практичних занять	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, залікова робота
ПРН 14	Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.	Лекція, підготовка до практичних занять	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, залікова робота
ПРН 16	Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.	Лекція, підготовка до практичних занять	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, залікова робота

8. Методи контролю

Засвоєння теми (**поточний контроль**) контролюється на практичних заняттях відповідно до конкретних цілей, засвоєння розділів (**проміжний контроль**) – на практичних підсумкових заняттях. Застосовуються такі засоби діагностики рівня підготовки студентів:

- тестові завдання;
- виконання індивідуальної семестрової роботи (залік).

Оцінка успішності студента з дисципліни є рейтинговою і виставляється за багатобальною шкалою з урахуванням оцінок засвоєння окремих розділів. Загальна оцінка з дисципліни визначається як сукупність балів, що студент отримує під час поточного та проміжного контролю. На практичному занятті студент може отримати від 1 до 5 балів, під час тестування – від 1 до 5 балів. Сума балів, які студент денної форми навчання може набрати, дорівнює 60.

Підсумковий контроль засвоєння матеріалу здійснюється у формі заліку.

9. Схема нарахування балів

Поточний контроль, самостійна робота												Залікова робота	Сума	
Розділ 1								Розділ 2						Разом
T1	T2	T3	T4	T6	T7	T8	T9	T11	T12	T14	T16	60	40	100
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5			

T1, T2 ... – теми розділів.

Для допуску до складання підсумкового контролю (залік) здобувач вищої освіти повинен набрати не менше 30 балів з навчальної дисципліни під час поточного контролю, самостійної роботи, індивідуального завдання.

Критерії оцінювання навчальних досягнень

Тестування онлайн	виставляється здобувачу вищої освіти за однетестове питання у випадку правильної відповіді. За темами, де передбачено тестування, пропонується 20 тестових питань закритого типу з декількома варіантами відповідей.	0,25
Опитування, оцінка практичних занять	виставляється здобувачу вищої освіти, який досяг цілей завдання, продемонстрував здатність застосовувати знання на практиці, обґрунтовувати власну думку	5-4
	виставляється здобувачу вищої освіти, який досяг цілей завдання, допустивши незначні помилки, продемонстрував здатність застосовувати знання на практиці, обґрунтовувати власну думку	3-2
	виставляється здобувачу вищої освіти, який не досяг цілей завдання, не зміг застосувати знання на практиці, обґрунтувати власну думку	1

Підсумковий семестровий контроль

Підсумковий семестровий контроль – це підсумкове оцінювання результатів навчання здобувача вищої освіти за семестр, що за даної дисципліни здійснюється у формі заліку. На підсумковий семестровий контроль виносяться питання, що передбачають перевірку розуміння здобувачами вищої освіти програмного матеріалу дисципліни в цілому та рівня сформованості відповідних компетентностей після опанування курсу.

Залік проводиться у формі тестування і включає 40 тестових завдань закритого типу. Кожна правильна відповідь оцінюється в 1 бал.

Замість виконання завдань (вивчення тем) можуть також додатково враховуватись такі види активностей здобувача:

проходження тренінг-курсів чи дистанційних курсів з використанням сучасних освітніх технологій на платформах Coursera, Prometheus тощо (за наявності відповідного документу про їх закінчення, надання копії викладачу);

участь у майстер-класах з виготовлення кулінарної чи кондитерської продукції (за наявності відповідного документу про їх проходження, надання копії викладачу).

Шкала оцінювання

Сума балів за всі види навчальної діяльності протягом семестру	Оцінка
	для дворівневої шкали оцінювання
90 – 100	зараховано
70-89	
50-69	
0-49	не зараховано

10. Рекомендована література

Основна література

1. Гревцева Н.В. Технологія виготовлення ресторанної продукції.: ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2025-2026. Режим доступу: <https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=14470>.
2. Технологія продукції ресторанного господарства: підручник / В. Доценко, В. Губеня, О. Кирпиченкова, В. Кочерга. К: Кондор, 2019. 292 с.
3. Технологія продукції ресторанного господарства: підручник / А.Д. Салавеліс, С.Л. Колесніченко, Ю.О. Козонова, С.О. Поплавська. Одеса: Освіта України, 2017. 312 с.
4. Технологія продукції ресторанного господарства. Лабораторний практикум / В.В. Власенко, Т.В. Семко, В.М. Криворук, О.А. Іваніщева. Вінниця: Видавничо - редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. 248 с.
5. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства. – 3-тє вид., переробл. та доповн./ Автор-розробник і укладач О.В. Шалимінов. – К. Арій, 2016. – 992 с.
6. Збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів: навчально-наочний посібник / О.В. Павлов. – Видання перероблене і доповнене. – К.: ПрофКнига, 2018. – 336 с.
7. Технологія продукції в закладах ресторанного господарства : підручник / С.В. Іванов, В.А. Домарецький, В.Ф. Доценко та ін.; за ред. С.В. Іванова; НУХТ. К. : НУХТ, 2013. 430 с.
8. Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані; Навчальний посібник. К.: Фірма «ІНКООС», Центр навчальної літератури, 2007. 382 с.
9. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі : навч. Посібник / Г.І. Шумило. К. : Кондор, 2008. 506 с.
10. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів: навч. посіб. / За заг. ред. Г.М. Лисюк. Суми: ВТД «Університетська освіта», 2009. 464 с.

Допоміжна література

1. Технологія продукції ресторанного господарства. Полтавська кухня : навч. посібник / Т.В. Капліна, О.А. Білоусько, Н.І. Шоповал та ін. К. : Центр учбової літератури, 2008. 280 с.
2. П'ятницька Г.Т., П'ятницька. Н.О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посіб. / Г.Т. П'ятницька, Н.О. П'ятницька. К.: Кондор, 2013. 250с.
3. Михайлов В.М., Радченко Л.О., Новікова О.В., Льовшина Л.Д., М'ячиков О.В., Терещенко Л.В. Технологія приготування їжі: Українська кухня: Навчальний посібник. Х.: Світ книг, 2012. 537 с.
4. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів : для підприємств громадського харчування всіх форм власності / О.В. Шалимінов, Т.П. Дятченко, Л.О. Кравченко та ін. К. : А.С.К., 2007. 848 с.
5. Ростовський В.С. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів : навч. посібник / В.С. Ростовський, О.В. Новікова. К. : Ліра-К, 2009. 574 с.
6. Ростовський В.С. Збірник рецептур / В.С. Ростовський, Н.В. Дібрівська, В.Ф. Пасенко. К. : Центр учбової літератури, 2010. 324 с.
7. Ратушенко А.Т. Страви з риби та морепродуктів : навч. Посібник / А.Т. Ратушенко. К. : Кондор, 2010. 232 с.
8. Горпинко Т.М. Кулінарна спадщина Прикарпаття : авторські рецепти : практ. посіб. / Т.М. Горпинко, О.Т. Пилєнкова ; Івано-Франків. технікум ресторан. сервісу і туризму НУХТ. Івано-Франківськ : Місто НВ, 2013. 196 с.
9. Дорохіна М.О. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах : навч. посібник / М.О. Дорохіна, Т.В. Капліна. К. : Кондор, 2010. 280 с.
10. Мюллер Крістоф, Серво Себастьян. Крайні ресторани Поля Бокюза / Мюллер Крістоф, Серво Себастьян: пер. с англ. Одеса.: Вид.дім «Чернів Ко», 2014. 350 с.

11. Посилання на інформаційні ресурси в Інтернеті, відеолекції, інше методичне забезпечення

1. Школа ресторанного бізнесу. URL: <http://www.restorator.ua/>
2. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. URL: <http://restaurant-hotel.knukim.edu.ua/>
3. Ресторанний консалтинг. URL: <https://www.recon.com.ua/>

12. Особливості навчання за денною формою в умовах подовження дії обставин непоборної сили

В умовах дії обставин непоборної сили освітній процес в університеті здійснюється відповідно до наказів/ розпоряджень ректора/ проректора або за змішаною формою навчання або повністю дистанційно в синхронному режимі.

Складання підсумкового семестрового контролю: в разі запровадження жорстких обмежень з заборонаю відвідування ЗВО студентам денної форми навчання надається можливість скласти залік дистанційно на платформі Moodle в дистанційному курсі.

Посилання: <https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=14470>.

Додаток 1

Додаток до робочої програми навчальної дисципліни _____
(назва дисципліни)

Дію робочої програми продовжено: на 20____/20____ н. р.

Заступник декана _____ факультету з навчальної роботи

(підпис) (прізвище, ініціали)

«____» _____ 20____ р.

Голова науково-методичної комісії _____ факультету

(підпис) (прізвище, ініціали)

«____» _____ 20____ р.