

Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Проректор _____

«_____» _____ 2021 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Технологія продукції ресторанного господарства»

спеціальність: 241 «готельно-ресторанна справа»

освітньо-професійна програма: «готельно-ресторанна справа»

інститут, факультет: факультет туризму

Івано-Франківськ – 2021 рік

Робоча програма навчальної дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа». 2021р. 15 с.

Розробник:

Загнибіда Раїса Павлівна, кандидат педагогічних наук, доцент.

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри готельно-ресторанної та курортної справи

Протокол від « » травня 2021 р., №

Завідувач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи Клапчук В.М.
« ___ » _____ 20__ р.

Схвалено Науково-методичною радою факультету туризму.

Протокол від « ___ » _____ 20__ р., № ___

Голова

Чорна Л.В.

« ___ » _____ 20__ р.

1. Опис навчальної дисципліни

| Найменування показників | Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень | Характеристика навчальної дисципліни | |
|---|--|--------------------------------------|-----------------------|
| | | денна форма навчання | заочна форма навчання |
| Кількість кредитів – 6,0 | | Нормативна | |
| Модулів – 2 | спеціальність: <u>241</u> <u>«готельно-ресторанна справа»</u> освітня програма: <u>«готельно-ресторанна справа»</u> | Рік підготовки: | |
| Змістових модулів – 4 | | 2-й | |
| Індивідуальне науково-дослідне завдання – <u>Вивчення досвіду технології приготування страв на підприємствах</u> | | | |
| Загальна кількість годин – 180 | | Семестр | |
| | | 3-й/ 4-й | |
| Тижневих годин для денної форми навчання: 2 аудиторних – 60 самостійної роботи студента – 120 | Рівень вищої освіти: <u>бакалавр</u> | Лекції | |
| | | 10 год./10 год. | |
| | | Практичні, семінарські | |
| | | 0 год. | |
| | | Лабораторні | |
| | | 20 год./20 год. | |
| | | Самостійна робота | |
| | | 120 год. | |
| Індивідуальні завдання: | | | |
| | | Вид контролю: <u>залік</u> | |

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

для денної форми навчання – 1/2

для заочної форми навчання –

2. Мета та завдання навчальної дисципліни.

Мета: вивчення дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» та формування у студентів глибоких спеціальних теоретичних знань про технологічні процеси обробки сировини, приготування, оформлення і відпуск кулінарної продукції, оцінку її якості й безпеки; надання майбутнім фахівцям знань із наукових основ виробництва продукції харчування, практичних навичок та вміння планувати і вирішувати виробничі завдання, відповідати за якість їхнього виконання, керувати технологічними процесами, впливати на структуру, збалансованість і культуру харчування людини; оволодіння практичними навиками, які необхідні майбутнім спеціалістам для роботи на підприємствах готельно-ресторанної справи.

Завдання дисципліни є формування професійних компетентностей щодо технологічних принципів приготування та діагностики технологічних процесів виробництва продукції ресторанного господарства, термінів зберігання та реалізації готової продукції; організації контролю якості продукції ресторанного господарства; виявлення видів браку, способів його усунення на різних етапах технологічного процесу: перспектив розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

знати:

- визначення предмету, його структуру, базові поняття, їхні функції;
- теоретичні питання, які розглядаються при опрацюванні лекційного курсу;
- види технологічних процесів, їх класифікацію;
- класифікацію ЗРГ за сукупними ознаками;
- що таке «універсальні напівфабрикати», їх види;
- харчову, технологічну цінність соусів;
- асортимент, кулінарну характеристику супів картопляних, юшок, кулеш, молочних, холодних, солодких;
- асортимент, кулінарну характеристику гарнірів із круп, бобових, макаронних виробів;
- асортимент та технологію напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із продуктів рослинного походження;
- асортимент, кулінарну характеристику холодних і гарячих страв з сиру свіжого, яєць, молока. Підбір посуду для подавання страв;
- технологію приготування великошматкових, порційних, дрібношматкових напівфабрикатів із м'яса. Напівфабрикати із м'ясної натуральної січеної та котлетної мас;
- асортимент, кулінарну характеристику страв із філе птиці, котлетної та кнельної мас, страв із пернатої дичини та кроликів;
- технологію приготування гарнірів та соусів до холодних страв і закусок;
- технологічні властивості борошна, підготовку його до виробництва. Технологію приготування борошняних гарнірів: локшини домашньої,

галушок, грінок. Технологію приготування тіста рідкого прісного та виробів з нього.

вміти:

- користуватися нормативно-технічною документацією;
- готувати закуски, страви, вироби, напої;
- оцінювати якість кулінарної та кондитерської продукції;
- добирати посуд для подавання страв, виробів, напоїв;
- добирати гарніри, соуси до страв із овочів, риби, м'яса;
- виконувати практичні та ситуаційні завдання;
- розробляти технологічні карти на виготовлення кулінарної продукції;
- управляти технологічними процесами та якістю готової продукції;
- проводити розрахунок сировини для приготування напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів;
- розробляти технологічні схеми виготовлення н/ф, страв та кулінарних виробів;
- рекомендувати страви, вироби, напої відвідувачам, задовольняючи їх смаки.

3. Програма навчальної дисципліни МОДУЛЬ 1.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. ТЕХНОЛОГІЧНІ ПРИНЦИПИ СТВОРЕННЯ КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ.

Тема 1. Основні стадії технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства

Соціально-економічне значення функціонування закладів ресторанного господарства (ЗРГ), Науково-практична політика у сфері здорового харчування. Роль ЗРГ в комплексі готелів.

Мотивація та цілеспрямованість у вивченні дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства». Взаємозв'язок дисциплін та інтеграція знань.

Харчування та життєдіяльність людини. Основні харчові речовини, їх класифікація, характеристика та значення для життєдіяльності людини. Концепція раціонального харчування.

Тема 2. Прийоми кулінарної обробки продуктів.

Характеристика виробничо-технологічної діяльності ЗРГ, її мета та завдання. Класифікація кулінарної продукції за сукупними ознаками. Класифікація технологічних процесів за сукупними ознаками, основні етапи, операції, їх мета.

Характеристика способів технологічного впливу на сировину і напівфабрикати на етапі механічної і теплової обробки.

Основні поняття про якість кулінарної продукції. Чинники, які впливають на формування якості продукції харчування.

Законодавча база регулювання якості кулінарної продукції.
Характеристика технологічної документації.

Тема 3. Технологія соусів

Роль соусів у харчуванні, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту, призначення.

Основи технології виробництва соусів за групами. Загальні правила приготування та реалізації соусів. Умови й терміни зберігання та реалізації соусів; вимоги до якості напівфабрикатів.

Перспективи розвитку асортименту й технологій продукції для різних типів ЗРГ і різних контингентів споживачів.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. ТЕХНОЛОГІЯ НАПІВФАБРИКАТІВ, СТРАВ ТА КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ ІЗ ПРОДУКТІВ РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ

Тема 4. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів

Значення продуктів рослинного походження (ПРП) у харчуванні.

Характеристика властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ.

Класифікація напівфабрикатів із овочів за сукупними ознаками. Принципова схема технологічного процесу виробництва напівфабрикатів із овочів. Характеристика механічної кулінарної обробки овочів.

Умови й терміни зберігання та реалізації напівфабрикатів; вимоги до якості напівфабрикатів.

Рекомендації щодо використання напівфабрикатів для приготування страв і кулінарних виробів.

Класифікація страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів за сукупними ознаками.

Характеристика способів теплової обробки напівфабрикатів з овочів (визначення режимів, параметрів процесу). Принципова схема технологічного процесу виробництва страв та кулінарних виробів із овочів.

Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з овочів за групами.

Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості.

Перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції з овочів для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

Тема 5. Технологія страв та кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їх переробки

Класифікація страв та кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їх переробки за сукупними ознаками.

Характеристика способів теплової обробки напівфабрикатів з круп, бобових та продуктів їх переробки (визначення режимів, параметрів процесу). Принципова схема технологічного процесу виробництва страв та кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їх переробки.

Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з круп, бобових та продуктів їх переробки за групами.

Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості.

Перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції з круп, бобових та продуктів їх переробки для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

Тема 6. Технологія страв та кулінарних виробів з борошна.

Характеристика властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ.

Характеристика механічної кулінарної обробки борошна та продуктів його переробки. Класифікація напівфабрикатів з борошна та продуктів його переробки за сукупними ознаками. Принципова схема технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з борошна та продуктів його переробки.

Умови і терміни зберігання та реалізації напівфабрикатів; вимоги до якості напівфабрикатів в.

Рекомендації щодо використання напівфабрикатів для приготування страв і кулінарних виробів.

Класифікація страв та кулінарних виробів з борошна за сукупними ознаками.

Характеристика способів теплової обробки напівфабрикатів з борошна (визначення режимів, параметрів, процесу). Принципова схема технологічного процесу виробництва страв та кулінарних виробів з борошна.

Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з борошна.

Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції, вимоги до якості. Перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції з борошна для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

МОДУЛЬ 2.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 3. ТЕХНОЛОГІЯ НАПІВФАБРИКАТІВ, СТРАВ, НАПОЇВ ТА КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ ІЗ ПРОДУКТІВ РОСЛИННОГО І ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ

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

Класифікація страв та кулінарних виробів з молока, яєць та продуктів їх переробки за сукупними ознаками.

Характеристика способів теплової обробки напівфабрикатів з молока, яєць та продуктів їх переробки (визначення режимів, параметрів процесу). Принципова схема технологічного процесу виробництва страв та кулінарних виробів з молока, яєць та продуктів їх переробки.

Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з молока, яєць та продуктів їх переробки.

Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості.

Перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції з молока, яєць та продуктів їх переробки для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

Тема 8. Технологія супів

Роль супів у харчуванні, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту, призначення.

Основи технології виробництва супів за групами. Загальні правила приготування та реалізації супів за групами.

Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості.

Перспективи розвитку асортименту та технологій супів для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 4. ТЕХНОЛОГІЯ НАПІВФАБРИКАТІВ, СТРАВ ТА КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ ІЗ ПРОДУКТІВ ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ

Тема 9. Технологія страв, напівфабрикатів та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин

Характеристика властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ.

Класифікація напівфабрикатів з м'яса за сукупними ознаками. Принципова схема технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з м'яса. Характеристика механічної кулінарної обробки з м'яса.

Умови й терміни зберігання та реалізації напівфабрикатів, вимоги до якості напівфабрикатів.

Рекомендації щодо використання напівфабрикатів для приготування страв і кулінарних виробів.

Класифікація страв та кулінарних виробів з м'яса за сукупними ознаками. Характеристика способів теплової обробки напівфабрикатів з м'яса (визначення режимів, параметрів процесу). Принципова схема технологічного процесу виробництва страв та кулінарних виробів з м'яса.

Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з м'яса.

Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції, вимоги до якості. Перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції з м'яса для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

Тема 10. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з птиці, кролика, пернатої дичини

Характеристика властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ.

Класифікація напівфабрикатів з птиці за сукупними ознаками. Принципова схема технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з птиці. Характеристика механічної кулінарної обробки з птиці.

Умови та терміни зберігання та реалізації напівфабрикатів; вимоги до якості напівфабрикатів.

Рекомендації щодо використання напівфабрикатів для приготування страв і кулінарних виробів.

Класифікація страв та кулінарних виробів з птиці за сукупними ознаками. Характеристика способів теплової обробки напівфабрикатів з птиці (визначення режимів, параметрів процесу). Принципова схема технологічного процесу виробництва страв та кулінарних виробів з птиці.

Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з птиці.

Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості.

Перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції з птиці для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

4. Структура навчальної дисципліни

| Назви змістових модулів 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 |
| Модуль 1 | | | | | | | | | | | | |
| Змістовий модуль 1. Технологічні принципи створення кулінарної продукції | | | | | | | | | | | | |
| Тема 1. Основні стадії технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства | 14 | 2 | 0 | 2 | 0 | 10 | | | | | | |
| Тема 2. Прийоми кулінарної обробки продуктів | 14 | 2 | 0 | 2 | 0 | 10 | | | | | | |
| Тема 3. Технологія соусів | 18 | 2 | 0 | 4 | 0 | 12 | | | | | | |
| Разом за змістовим модулем 1 | 46 | 6 | 0 | 8 | 0 | 32 | | | | | | |
| Змістовий модуль 2. . Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із продуктів рослинного походження | | | | | | | | | | | | |
| Тема 4. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів | 18 | 2 | 0 | 4 | 0 | 12 | | | | | | |
| Тема 5. Технологія страв та кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їх переробки | 18 | 2 | 0 | 4 | 0 | 12 | | | | | | |
| Тема 6. Технологія страв та кулінарних виробів з борошна. | 18 | 2 | 0 | 4 | 0 | 12 | | | | | | |
| Разом за змістовим модулем 2 | 54 | 6 | 0 | 12 | 0 | 36 | | | | | | |
| Модуль 2 | | | | | | | | | | | | |
| Змістовий модуль 3. Технологія напівфабрикатів, страв, напоїв та кулінарних виробів із продуктів рослинного і тваринного походження | | | | | | | | | | | | |
| Тема 7. Технологія страв та кулінарних виробів | 18 | 2 | 0 | 4 | 0 | 12 | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|------------|-----------|----------|-----------|----------|------------|--|--|--|--|--|--|--|
| з молока, яєць та продуктів їх переробки | | | | | | | | | | | | | |
| Тема 8. Технологія супів | 18 | 2 | 0 | 4 | 0 | 12 | | | | | | | |
| Разом за змістовим модулем 3 | 36 | 4 | 0 | 8 | 0 | 24 | | | | | | | |
| Змістовий модуль 4. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із продуктів тваринного походження | | | | | | | | | | | | | |
| Тема 9. Технологія страв, напівфабрикатів та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин | 22 | 2 | | 6 | | 14 | | | | | | | |
| Тема 10. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з птиці, кролика, пернатої дичини | 22 | 2 | | 6 | | 14 | | | | | | | |
| Разом за змістовим модулем 4 | 44 | 4 | | 12 | | 28 | | | | | | | |
| Разом | 180 | 20 | | 40 | | 120 | | | | | | | |
| ІНДЗ | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | | | |
| Усього годин | 180 | 20 | 0 | 40 | 0 | 120 | | | | | | | |

5. Теми практичних занять (не передбачені)

| № з/п | Назва теми | Кількість годин |
|-------|------------|-----------------|
| | | |

6. Теми семінарських занять (не передбачені)

| № з/п | Назва теми | Кількість годин |
|-------|------------|-----------------|
| 1 | | |

7. Теми лабораторних занять

| № з/п | Назва теми | Кількість годин |
|-------|---|-----------------|
| 1 | Основні стадії технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства | 2 |
| 2 | Прийоми кулінарної обробки продуктів | 2 |
| 3 | Технологія соусів | 4 |

| | | |
|----------------|---|-----------|
| 4 | Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів | 4 |
| 5 | Технологія страв та кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їх переробки | 4 |
| 6 | Технологія страв та кулінарних виробів з борошна. | 4 |
| 7 | Технологія страв та кулінарних виробів з молока, яєць та продуктів їх переробки | 4 |
| 8 | Технологія супів | 4 |
| 9 | Технологія страв, напівфабрикатів та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин | 6 |
| 10 | Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з птиці, кролика, пернатої дичини | 6 |
| Всього: | | 40 |

8. Самостійна робота

| № з/п | Назва теми | Кількість годин |
|----------------|--|-----------------|
| 1 | Харчування людини як медико-біологічна та соціально-економічна проблема | 10 |
| 2 | Технологічні принципи виробництва і забезпечення якості кулінарної продукції | 10 |
| 3 | Технологія соусів | 12 |
| 4 | Технологія страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів | 12 |
| 5 | Технологія страв та кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їх переробки | 12 |
| 6 | Технологія страв та кулінарних виробів з борошна. | 12 |
| 7 | Технологія страв та кулінарних виробів з молока, яєць та продуктів їх переробки | 12 |
| 8 | Технологія супів | 12 |
| 9 | Технологія страв з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин | 14 |
| 10 | Технологія страв та кулінарних виробів з птиці, кролика, пернатої дичини | 14 |
| Всього: | | 120 |

9. Індивідуальні завдання

1. Сучасні технології соусів, які сприяють поліпшенню якості страв.
2. Новітні технології соусів для гарячих страв.
3. Сучасні напрями технологій солодких соусів.
4. Новітні технології соусів для холодних страв.
5. Сучасні технології страв із грибів.
6. Технологія страв із десертних овочів і дослідження їхньої якості.
7. Сучасні технології страв із картоплі.
8. Сучасні технології овочевих страв із швидкозамороженої продукції.

9. Технології класичних та сучасних страв і кулінарних виробів із круп та продуктів їхньої переробки.

10. Сучасні напрями в технології борошняних виробів зниженої енергетичної цінності.

11. Сучасні аспекти використання овочевого пюре у технології хлібобулочних виробів.

12. Сучасні технології страв із січеної м'ясної сировини (свинини) з використанням морських водоростей та продуктів їх переробки.

13. Новітні технології м'ясних січених страв підвищеної харчової цінності.

14. Сучасні технології централізованого виробництва м'ясних натуральних напівфабрикатів і страв із м'яса.

15. Сучасні технології напівфабрикатів та страв із сільськогосподарської птиці.

16. Технології класичних та сучасних супів, визначення якості.

17. Створення сучасних технологій страв із кисломолочного сиру зі зниженим вмістом жиру.

10. Методи навчання

Форми та методи навчання: лекція, бесіда, дискусія, проблемний виклад навчального матеріалу, евристичний метод, дослідницький метод, метод проектів, практичні методи (вправи).

11. Методи контролю

- 1) усне опитування на лабораторних заняттях;
- 2) письмові контрольні роботи;
- 3) індивідуальні завдання;
- 4) тестування.

12. Розподіл балів, які отримують студенти

| Модуль 1 | | | | | | Модуль 2 | | | | ТКЗ №1 | ТКЗ №2 | ПТК | Сам. робота | Сума |
|----------|----|----|------|----|----|----------|----|------|-----|-----------|-----------|-----|----------------|------|
| ЗМ 1 | | | ЗМ 2 | | | ЗМ 3 | | ЗМ 4 | | | | | | |
| T1 | T2 | T3 | T4 | T5 | T6 | T7 | T8 | T9 | T10 | | | | | |
| 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 10 | 10 | 15 | 15 | 100 |
| 50 | | | | | | | | | | 10 | 10 | 15 | 15 | 100 |

Шкала оцінювання: національна та ECTS

| Сума балів за всі види навчальної діяльності | Оцінка ECTS | Оцінка за національною шкалою | |
|--|-------------|--|---|
| | | для екзамену, курсового проекту (роботи), практики | для заліку |
| 90 – 100 | A | відмінно | зараховано |
| 80 – 89 | B | добре | |
| 70 – 79 | C | | |
| 60 – 69 | D | задовільно | |
| 50 – 59 | E | | |
| 26 – 49 | FX | незадовільно з можливістю повторного складання | не зараховано з можливістю повторного складання |
| 0-25 | F | незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни | не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни |

13. Методичне забезпечення

1. Лояк Л. М., Загнибіда Р.П., Андрухів Я.М. Технологія продукції ресторанного господарства. Лабораторний практикум: навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ, Івано-Франківськ, 2017. 68 с.
2. Загнибіда Р.П., Лояк Л.М. Технологія продукції ресторанного господарства. Лабораторний практикум: навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ, Видавець Кушнір Г.М., 2019. 65 с.

14. Рекомендована література

3. Абельмас Н.В. Українська кухня. Найсмачніші страви на святковому столі. Донецьк: ТОВ ВКФ «БАО». 2014. 368 с.
4. Архіпов, В. В., Іванникова Т. В., Архіпова А. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посібник. Київ, 2008. 384 с.
5. Безусенко Л.М. Українська національна кухня. Київ. Сталкер. 2012. 288 с.
6. Доцяк В.С. Сучасна українська кухня. Львів. Оріяна нова . 2009. 538 с.

7. Захарчук В. Г., Кунділовська Т. А., Гайдукович Г. Є. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. Одеса : ОНЕУ, Атлант ВОІ СОІУ, 2016. 479 с.
8. Кравчук Н. М. Соуси підвищеної біологічної цінності. Матеріали II-ї Всеукраїнської науково-практичної конференції “Здобутки, проблеми та перспективи розвитку готельно-ресторанного та туристичного бізнесу”, 29 жовтня 2013 р. Київ: НУХТ, 2013. С. 121.
9. Михайлов В.М., Льовшина Л.Д., Технологія приготування їжі: Українська кухня: Навчальний посібник. Харків. Світ книг. 2012. 537 с.
10. Михайлов В.М., Радченко Л.О., Новікова О.В. та ін. Технологія приготування їжі: Українська кухня: навч. посібник. Харків: Світ книг, 2012. 537 с.
11. Новікова О.В. Технологія приготування їжі: Українська кухня: навч. посіб. 2-ге вид., випр.. та доповн. Харків. Світ книг. 2019. 679 с
12. Пересічний М. І., Кравченко М. Ф., Карпенко П. О., Карпачев В. В. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів (технологічних карт) з використанням біологічно активних добавок. Київ, 2004. 445 с.

15. Інформаційні ресурси

1. Традиційні українські страви. [Електронний ресурс]. URL:: <http://varenuk.com/tradytsiyni-ukrayinski-stravy>
2. Українська національна кухня. [Електронний ресурс]. URL:<http://ridnaukraina.com.ua/nationalkitchen/>
3. Сучасна українська кухня. Готуємо з радістю. [Електронний ресурс]. URL: <http://ukrainekitchen.blogspot.com/p/blog-page.html>

Примітки:

1. Робоча програма навчальної дисципліни є нормативним документом вищого навчального закладу і містить виклад конкретного змісту навчальної дисципліни, послідовність, організаційні форми її вивчення та їх обсяг, визначає форми та засоби поточного і підсумкового контролю.

2. Розробляється лектором. Робоча програма навчальної дисципліни розглядається на засіданні кафедри, у методичній комісії факультету, інституту, підписується завідувачем кафедри, головою методичної комісії і затверджується проректором з науково-педагогічної роботи.