



Міжнародний гуманітарний університет
Факультет менеджменту, готельно-ресторанної справи
та туризму
Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
РЕСТОРАННА СПРАВА

Галузь знань	<u>24 Сфера обслуговування</u>
Спеціальність	<u>241 «Готельно-ресторанна справа»</u>
Назва освітньої програми	<u>«Готельно-ресторанна справа»</u>
Рівень вищої освіти	<u>перший (бакалаврський) рівень</u>

Розробники і викладачі	Контактний тел.	E-mail
доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу к.т.н., доцент Оксана ДИШКАНТЮК	0968311112	dyshkantiuk@ukr.net
HR-директор ресторанної компанії «Synergy Group» Ольга КІФА	0675550475	olga_kifa@ukr.net

1. АНОТАЦІЯ ДО КУРСУ

Метою дисципліни є формування сучасної системи поглядів та спеціальних знань щодо ресторанної справи, набуття студентами теоретичних знань та навичок аналізу розвитку світового та національного ресторанного бізнесу; формування знань щодо організації виробництва продукції ресторанного господарства, структури ресторанних послуг; якісного обслуговування споживачів; набуття практичних навичок з виробництва продукції ресторанного господарства з урахуванням санітарних норм та гігієнічних вимог до безпечності та якості продовольчої сировини, напівфабрикатів та готових харчових продуктів.

Передумови для вивчення дисципліни: гостинність, нормативно-правове регулювання бізнесу, готельна справа, устаткування закладів готельного і ресторанного господарства.

2. ОЧІКУВАНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ, ЯКІ ПЛАНУЄТЬСЯ СФОРМУВАТИ ТА ДОСЯГНЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

У процесі реалізації програми дисципліни «Ресторанна справа» формуються наступні компетентності із передбачених освітньою програмою:

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Загальні компетентності (ЗК)

ЗК 02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Спеціальні (фахові) компетентності

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

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

СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

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 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 .

СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності;

СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 14. Здатність застосовувати інформаційні технології в управлінні готельним та ресторанним бізнесом.

СК 15. *Здатність розробляти концепції та проекти закладів готельного та ресторанного господарства з урахуванням регіонального аспекту та стратегічних пріоритетів України.*

Програмні результати навчання відповідно до освітньо-професійної (ПРН)

- ПРН 01.** Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
- ПРН 02.** Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.
- ПРН 03.** Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.
- 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 06.** Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.
- ПРН 07.** Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.
- ПРН 08.** Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.
- 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 11.** Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.
- ПРН 12.** Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.
- ПРН 13.** Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.
- ПРН 14.** Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.
- ПРН 15.** Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
- ПРН 16.** Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.
- ПРН 17.** Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.
- ПРН 18.** Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.
- ПРН 19.** Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.
- ПРН 22.** Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя
- ПРН 23.** Розробляти концепції та проекти закладів готельного та ресторанного господарства з урахуванням регіонального аспекту та стратегічних пріоритетів України.

3. ОБСЯГ ТА ОЗНАКИ КУРСУ

Загалом		Вид заняття (денне відділення / заочне відділення)			Ознаки курсу		
Кредитів ЄКТС	годин	Лекційні заняття	Практичні Лабораторні заняття	Самостійна робота	Курс, (рік навчання)	Семестр Денна/заочна	Обов'язкова / вибіркова
18	540	130 / 32	140 / 32	270 / 476	2,3	3,4,5 / 4,5,6	Обов'язкова

4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин									
	усього	Денна форма				усього	Заочна форма			
		у тому числі					у тому числі			
		л	п	лаб	с.р.		л	п	лаб	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	9	10	11	12
МОДУЛЬ 1. ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА										
Тема 1. Генеза ресторанної справи. Ресторанне господарство, його сутність, особливості та перспективи на нинішньому етапі розвитку економіки України.	11	4		4	3	11	1		1	9
Тема 2. Формати та концепції закладів ресторанного господарства.	15	4		8	3	15	0,5		1,0	13,5
Тема 3. Сутність, структура та види ресторанних послуг	9	2		4	3	9	0,5		1,0	7,5
Тема 4. Виробнича структура закладу ресторанного господарства	11	4		4	3	11	0,5		1,0	9,5
Тема 5. Постачання та зберігання сировини та напівфабрикатів у закладі ресторанного господарства	11	4		4	3	11	0,5		1,0	9,5
Тема 6. Організація складського та тарного господарства	11	4		4	3	11	0,5		0,5	10

Тема 7. Виробничі процеси закладу ресторанного господарства	11	4		4	3	11	0,5		0,5	10
Тема 8. Виробництво готової продукції. Організація роботи і структура гарячого цеху.	11	4		4	3	11	1		1	9
Тема 9. Організація роботи цеху з виготовлення холодних страв і закусок (холодного цеху).	11	4		4	3	11	1		1	9
Тема 10. Організація виробництва борошняних кондитерських виробів.	11	4		4	3	11	1		1	9
Тема 11. Організація роздаткової та приміщень для персоналу. Проектування роботи роздаткової	11	4		4	3	11	1		1	9
Тема 12. Меню закладів ресторанного господарства	9	2		4	3	9	1		1	7
Тема 13. Інжиніринг та реінжиніринг меню.	9	2		4	3	9	1		1	7
ІНДЗ (курсова робота)	39	-		-	39	39	-		-	39
Разом за змістовим модулем 1	180	46		56	78	180	10		12	158
МОДУЛЬ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ										
Тема 1. Матеріально-технічна база процесу обслуговування споживачів	11	4		4	3	11	1,0		1,0	9
Тема 2. Види та методи обслуговування і їх характеристика.	11	4		4	3	11	1,0		1,0	9
Тема 3. Правила подавання страв і напоїв у закладах ресторанного господарства	11	4		4	3	11	1,0		1,0	9
Тема 4. Асортимент гарячих і холодних напоїв власного виробництва. Правила подавання	11	4		4	3	11	1,0		1,0	9
Тема 5. Організація обслуговування бенкетів і прийомів	11	4		4	3	11	1,0		1,0	9
Тема 6. Бенкет-фуршет.	11	4		4	3	11	1,0		1,0	9
Тема 7. Змішані бенкети.	11	4		4	3	11	0,5		1,0	9,5
Тема 8. Організація обслуговування дипломатичних прийомів	11	4		4	3	11	0,5		1,0	9,5
Тема 9. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства при готелі	11	4		4	3	11	0,5		1,0	9,5
Тема 10. Організація кейтерингу	11	4		4	3	11	0,5		1,0	9,5

Тема 11. Організація обслуговування у закладах швидкого обслуговування	11	4		4	3	11	0,5		0,5	10
Тема 12. Організація обслуговування пасажирів на транспорті. Водний транспорт	11	4		4	3	11	0,5		0,5	10
Тема 13. Особливості організації харчування пасажирів повітряного транспорту.	11	4		4	3	11	0,5		0,5	10
Тема 14. Організація харчування на залізничних вокзалах.	11	4		4	3	11	0,5		0,5	10
ІНДЗ	26	-		-	26	26	-		-	26
Разом за змістовим модулем 2	180	56		56	68	180	10		12	158
МОДУЛЬ 3. ТЕХНОЛОГІЇ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ										
Тема 1. Медико-біологічні та теоретичні основи харчування	18	2		4	12	18	0,5		0,5	17
Тема 2. Технологія напівфабрикатів та страв із сировини рослинного походження	16	2		4	12	16	0,5		0,5	15
Тема 3. Технологія напівфабрикатів та страв із м'яса птиці, пернатої дичини та кролів	18	4			12	18	1,0		1,0	16
Тема 4. Технологія напівфабрикатів та страв із гідробіонтів	18	2		4	12	18	1,0		1,0	16
Тема 5. Технологія супів	16	2		4	12	16	1,0		1,0	14
Тема 6. Технологія соусів	18	4			12	18	1,0		1,0	16
Тема 7. Технологія страв з овочів, плодів, грибів. Технологія страв з крупів, бобових, макаронних виробів	16	2		4	12	16	1,0		1,0	14
Тема 8. Технологія борошняних страв і гарнірів	14	2			10	14	1,0		1,0	12
Тема 9. Технологія страв з кисломолочних продуктів, яєць	14	2		4	10	14	1,0		1,0	12
Тема 10. Технологія холодних страв та закусок. Технологія напоїв	14	2			10	14	1,0		1,0	12
Тема 11. Технологія борошняних кулінарних, кондитерських та булочних виробів. Технологія солодких страв та десертної продукції	18	4		4	10	18	1,0		1,0	16
Разом за змістовим модулем 3	180	28		28	124	180	10		10	160

5. ТЕХНІЧНЕ ТА ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ / ОБЛАДНАННЯ

Студенти отримують теми та питання курсу, основну і додаткову літературу, рекомендації, завдання та оцінки за їх виконання як традиційним шляхом, так і з використанням університетської платформи он-лайн навчання на базі Moodle та онлайн ресурсів Zoom, Google Classroom та Google Meet. Лабораторія з ресторанної справи забезпечена необхідним навчальним обладнанням та посудом (меблі: обідні столи та стільці; посуд: комплект столового посуду, окремі зразки порцелянового, керамічного та ін.; скляний посуд: декантер, келихи для білого та червоного вина в асортименті, келихи для шампанського, фужери для води, чарки горілчані, чарки коньячні, склянки-тумblers та ін.; металевий посуд: порційні сковорідки, соусники, гастроярості з кришкою, відро охолоджувальне для шампанського та ін.; додаткові елементи сервірування: набір для спецій, серветниця, ваза для квітів, підсвічник, кільця для серветок, вази для квітів та ін.; столові прибори: закусочний набір, столовий набір, рибний набір, десертний набір; додаткові прибори: розливна ложка, лопатка для страв з м'яса й риби, ложка для салатів, ніж для масла, щипці для розкладання страв, щипці кондитерські, виделки для равликів, виделки для устриць, ложки для оливок, ніж для торта, чайні та кавові ложки, лопатка для торта, виделки сервірувальні виделки та ніж для рибних страв, ложка для соусів з носиком, ложка для подачі гарнірів, ножі для сирів та ін. Столова білизна та серветки.

Лабораторія з технології ресторанної продукції обладнана сучасним тепловим обладнанням (електроплитою професійного спрямування «Arach», пароконвектоматом «Unox» для гастрономії, конвектоматом для кондитерських виробів «Unox»), холодильними шафами «Freezerline», електром'ясорубкою «Sirman», фритюрницею «Saro», кухонний комбайн «Kenwood», міксером «Sirman», блендером «Sirman», мікрохвильовою піччю, соковидавлювачем, кавомашиною «Remta» та іншим обладнанням, яке використовуються у ресторанному господарстві.

Використовується комплекс мультимедійного забезпечення (Проектор EPSON EH-TW550; проєкційний стаціонарний екран; Ноутбук LENOVO 20VD 11th Gen Intel(R) Core(TM) i3-1115G4/ 3.00 GHz.)

Матеріально-технічна база підприємств-партнерів відповідно до Угод та Меморандумів про співпрацю: ресторани заклади «il Mio Ristorante», «Олександрівський», «Le Grand Cafe Bristol», «Beerteka», готельно-ресторанний комплекс «Bristol».

Кабінет з Digital технологій у готельно-ресторанному бізнесі. Комп'ютери – 15шт. Проектор EPSON EH-TW550; проєкційний стаціонарний екран; ноутбук ASUS E502S Intel(R) Celeron(R) CPU N3150 1.6GHz.

Програмне забезпечення: Linux ubuntu, Libreoffice, Blender, Autodesk Homestyler, Planner 5D, Remplanner, Smart Draw, GOOGLE ANALYTICS, CANVA, Google SketchUp, Figma, SERVIOHMS, SERVIOPOS, Amadeus, Iiko. Доступ до Інтернету.

6. ТЕМИ ЛАБОРАТОРНИХ ЗАНЯТЬ

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
МОДУЛЬ 1. ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА			
1.	Лабораторне заняття №1. Аналіз мереж закладів ресторанного господарства (за варіантами).	4	1
2.	Лабораторне заняття №2.	8	1,0

	Раціональне розміщення закладу ресторанного господарства. Вибір місця відповідно до типу, місткості закладу, його концепції тощо.		
3.	Лабораторне заняття №3. Розробка послуг ресторанних закладів різного типу. Аналіз сервісів доставки їжі - додатки-сервіси Glovo, Raketa, UberEats; Аналіз служби доставки ресторанів Одеси.	4	1,0
4.	Лабораторне заняття №4. Розрахунок завантаження залу закладу ресторанного господарства. Розробка виробничої програми	4	1,0
5.	Лабораторне заняття №5. Розрахунок потреби закладів ресторанного господарства у сировині й напівфабрикатах. Складання сировинної відомості. Складання рейтингу постачальників.	4	1,0
6.	Лабораторне заняття №6. Розрахунок складських приміщень.	4	0,5
7.	Лабораторне заняття №7. Розрахунок складських приміщень. Розрахунок м'ясо-рибного цеху. Розрахунок цеху обробки зелені. Розрахунок овочевого цеху.	4	0,5
8.	Лабораторне заняття №8. Розрахунок виробничої програми гарячого цеху	4	1
9.	Лабораторне заняття №9. Розрахунок виробничої програми холодного цеху.	4	1
10	Лабораторне заняття №10. Розрахунок виробничої програми кондитерського цеху.	4	2
11	Лабораторне заняття №11. Проектування роботи роздавальні. Схема взаємодії кухарів та офіціантів	4	2
12	Лабораторне заняття №12. Складання меню для закладів ресторанного господарства різних типів.	4	1
13	Лабораторне заняття №13. Інжиніринг меню для закладів ресторанного господарства. Оптимізація меню. Презентація розробок.	4	1
Разом		56	12
МОДУЛЬ 2 ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ			
1	Лабораторне заняття №1. Підготовка приміщення до обслуговування споживачів. Стандарти офіціанта	4	1,0
2	Лабораторне заняття №2.	4	1,0

	Попереднє сервірування столу до сніданку, обіду, вечері.		
3	Лабораторне заняття №3. Подання закусок, перших страв, основних гарячих страв.	4	0,5
4	Лабораторне заняття №4. Відпрацювання подавання напоїв. Підбір алкогольних напоїв за принципами еногастрономії.	4	1,0
5	Лабораторне заняття №5. Розрахунок та організація бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами, з частковим обслуговуванням офіціантами	4	1,0
6	Лабораторне заняття №6. Організація бенкету - фуршету.	4	1,0
7	Лабораторне заняття №7. Організація бенкету за типом «шведський стіл»	4	1,0
8	Лабораторне заняття №8. Організація дипломатичного прийому	4	1,0
9	Лабораторне заняття №9. Складання меню сніданків у готелі Відпрацювання «Roomservice».	4	1,0
10	Лабораторне заняття №10. Організація виїзного бенкету	4	0,5
11	Лабораторне заняття №11. Розробка меню закладу швидкого обслуговування. Проектування послуг	4	0,5
12	Лабораторне заняття №12. Моделювання обслуговування пасажирів на водному транспорті.	4	0,5
13	Лабораторне заняття №13. Моделювання обслуговування пасажирів на водному транспорті. Аналіз бортового харчування відомих авіаліній	4	0,5
14	Лабораторне заняття №14. Моделювання обслуговування пасажирів на залізничному та автотранспорті.	4	1,0
Разом		56	12
МОДУЛЬ 3. ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА			
1	Лабораторна робота №1. Розробка технологічних схем та технологічних карток. Робота зі збірниками рецептур. Відпрацювання форми нарізання овочів за українською та європейською термінологією (прості та складні, карбування,	4	2

	карвінг).		
2	Лабораторна робота №2. Технологія напівфабрикатів із м'яса птиці, пернатої дичини та кролів.	4	2
3	Лабораторна робота №3. Технологія напівфабрикатів та страв із гідробіонтів.	4	2
4	Лабораторна робота №4. Технологія сушів та соусів.	4	2
5	Лабораторна робота №5. Технологія страв з овочів, плодів, грибів. Технологія страв з крупів, бобових, макаронних виробів. Технологія борошняних страв і гарнірів.	4	-
6	Лабораторна робота №6. Технологія страв з кисломолочних продуктів, яєць. Технологія холодних страв та закусок.	4	-
7	Лабораторна робота №7. Технологія борошняних кулінарних, кондитерських та булочних виробів. Технологія солодких страв та десертної продукції.	4	2
Разом		28	10

7. САМОСТІЙНА РОБОТА

№	Назва теми	Кількість годин	
		Денна	Заочна
		форма навчання	
1	Опрацювання лекційного матеріалу	130	32
2	Підготовка до практичних робіт, лабораторних робіт оформлення протоколів та підготовка до їхнього захисту	140	32
3	Виконання індивідуальних завдань	270	476
Разом за дисципліною		540	540

Індивідуальні завдання

Розрахунково-графічна робота (курсова робота) виконується з метою закріплення, поглиблення і узагальнення знань, отриманих студентами за час навчання та набуття практичних навичок їх застосування при вирішенні завдань з управління в індустрії гостинності. За

змістом індивідуальні завдання є письмовою формою самостійної роботи студентів, які, спираючись на теоретичні знання дисципліни, розробляють план, використовують літературу з теми, здійснюють відповідні розрахунки і оформляють роботу за відповідними вимогами.

Розрахунково-графічну роботу студент виконує індивідуально або в групі з 2-3 осіб.

Розрахунково-графічна робота складається з: титульного аркуша, змісту, вступу, основної частини, висновків, списку літератури, додатків.

Формою підсумкового контролю є захист індивідуального завдання.

ТЕМАТИКА ІНДИВІДУАЛЬНИХ ЗАВДАНЬ (модуль 1)

1. Організація роботи кондитерського цеху кафе «Компот» з реінжинірингом меню.
2. Розробка концепції он-лайн ресторану на 156 місць з розрахунком гарячого цеху.
3. Розробка концепції ресторану на 68 місць при курортному готелі в м Одеса з розрахунком холодного цеху.
4. Організація роботи рибного цеху ресторану морепродуктів в м Одеса з концепцією «Слоу фуд» на 95 місць.
5. Організація роботи кафе «Компот» в режимі доставки (на 115 осіб) з розрахунком гарячого цеху.
6. Організація роботи холодного цеху їдальні на 125 осіб при курортному готелі.
7. Організація роботи м'ясного цеху ресторану на 95 місць в м. Одеса.
8. Розробка концепції кафе-кондитерська на 62 місця з розрахунком кондитерського цеху.
9. Організація роботи гарячого цеху ресторану на 105 місць в м. Одеса.
10. Організація роботи холодного цеху ресторану на 115 місць в м. Одеса.
11. Розробка концепції дитячого кафе на 65 місць з розрахунком гарячого цеху.
12. Розробка концепції заміського ресторану на 108 місць з розрахунком холодного цеху.
13. Розробка концепції заміського ресторану на 115 місць з розрахунком гарячого цеху.
14. Розробка концепції комбінату напівфабрикатів з розрахунком м'ясного цеху.
15. Розробка концепції ресторану локальної кухні на 112 місць з розрахунком гарячого цеху.
16. Розробка концепції ресторану локальної кухні на 117 місць з розрахунком холодного цеху.
17. Розробка концепції закладу ресторанного господарства в історичному центрі м.Одеса (вул. Дерibasівська) на 65 місць з розрахунком гарячого цеху.
18. Розробка концепції закладу ресторанного господарства в районі Аркадія м.Одеса на 165 місць з розрахунком холодного цеху.
19. Розробка концепції ресторану на 78 місць в м. Одеса з впровадженням здорового харчування (розрахунок овочевого цеху).
20. Розробка концепції ресторану на 108 місць в м. Одеса з впровадженням здорового харчування (розрахунок гарячого цеху).
21. Реінжиніринг меню ресторану «Олександрівський» м.Одеса з розрахунком гарячого цеху.
22. Реінжиніринг меню ресторану «Тераса» м.Одеса з розрахунком гарячого цеху.
23. Розробка концепції спеціалізованого ресторану в Київському районі м.Одеса на 111 місць з розрахунком гарячого цеху.
24. Розробка концепції спеціалізованого ресторану в Київському районі м.Одеса на 112 місць з розрахунком холодного цеху.
25. Розробка концепції спеціалізованого ресторану (рибний ресторан) в Київському районі м.Одеса на 124 місця з розрахунком рибного цеху.
26. Розробка концепції вегетаріанського ресторану в м.Одеса на 55 місць з розрахунком холодного цеху.

27. Розробка концепції спеціалізованого кафе на 75 місць в м.Одеса з розрахунком гарячого цеху.
28. Розробка концепції дієтичної їдальні на 155 місць при курортному готелі в м.Одеса з розрахунком м'ясного цеху.
29. Розробка концепції дитячого кафе в м.Одеса на 77 місць з розрахунком гарячого цеху.
30. Розробка концепції дитячого кафе в м.Одеса на 107 місць з розрахунком кондитерського цеху.
31. Розробка концепції дитячого кафе в м.Одеса на 115 місць з розрахунком холодного цеху.
32. Розробка концепції кафе швидкого харчування на 155 місць в м. Одеса з розрахунком гарячого цеху.
33. Розробка концепції кафе швидкого харчування на 175 місць в м. Одеса з розрахунком холодного цеху.
34. Розробка концепції дієтичної їдальні на 175 місць при курортному готелі з розрахунком гарячого цеху.
35. Розробка концепції закладу харчування при міні-готелі на 15 номерів в м.Одеса.
36. Розробка концепції студентського кафе в МГУ на 115 місць з розрахунком гарячого цеху.
37. Розробка концепції студентського кафе в МГУ на 85 місць з розрахунком гарячого цеху.
38. Розробка концепції студентського кафе в МГУ на 85 місць з розрахунком холодного цеху.
39. Розробка концепції закладу харчування при готелі на 35 номерів в м.Одеса з розрахунком гарячого цеху.
40. Розробка концепції закладу харчування при готелі на 45 номерів в м.Одеса з розрахунком холодного цеху.
41. Розробка концепції закладу харчування при готелі на 55 номерів в м.Одеса з розрахунком м'ясо-рибного цеху.
42. Розробка концепції закладу харчування при сімейному готелі на 45 номерів в м.Одеса з розрахунком м'ясо-рибного цеху.
43. Розробка концепції закладу харчування при сімейному готелі на 55 номерів в м.Одеса з розрахунком м'ясо-рибного цеху.
44. Розробка концепції закладу харчування при сімейному готелі на 25 номерів в м.Одеса з розрахунком овочевого цеху.
45. Розробка концепції закладу харчування при сімейному готелі на 35 номерів в м.Одеса з розрахунком гарячого цеху.
46. Розробка концепції закладу харчування при сімейному готелі на 65 номерів в м.Одеса з розрахунком холодного цеху.
47. Розробка концепції закладу харчування при сімейному готелі на 75 номерів в м.Одеса з розрахунком м'ясо-рибного цеху.
48. Розробка концепції кафе здорового харчування на 55 місць з розрахунком гарячого цеху.
49. Розробка концепції кафе здорового харчування на 58 місць з розрахунком холодного цеху.
50. Розробка концепції кафе здорового харчування на 54 місця з розрахунком холодного цеху.
51. Організація роботи гарячого цеху кафе Компот (мережа ресторанів Савелія Лібкіна) з впровадженням дієтичного меню.
52. Розробка концепції он-лайн ресторану на 135 місць з розрахунком гарячого цеху.
53. Розробка концепції ресторану на 58 місць при курортному готелі в м. Одеса з розрахунком холодного цеху.
54. Організація роботи рибного цеху ресторану морепродуктів в м. Одеса з концепцією «Слоу фуд» на 105 місць.
55. Організація роботи кафе «Компот» в режимі доставки (на 85 осіб) з розрахунком холодного цеху.
56. Організація роботи холодного цеху їдальні на 115 осіб при курортному готелі.
57. Організація роботи м'ясного цеху ресторану на 105 місць в м. Одеса.
58. Розробка концепції кафе-кондитерська на 55 місць з розрахунком кондитерського цеху.
59. Організація роботи гарячого цеху ресторану на 116 місць в м. Одеса.
60. Організація роботи холодного цеху ресторану на 117 місць в м. Одеса.
61. Розробка концепції дитячого кафе на 85 місць з розрахунком гарячого цеху.
62. Розробка концепції заміського ресторану на 118 місць з розрахунком холодного цеху.
63. Розробка концепції заміського ресторану на 58 місць з розрахунком гарячого цеху.

64. Розробка концепції комбінату напівфабрикатів з розрахунком м'ясного цеху.
65. Розробка концепції ресторану локальної кухні на 55 місць з розрахунком гарячого цеху.
66. Розробка концепції ресторану локальної кухні на 65 місць з розрахунком холодного цеху.
67. Розробка концепції закладу ресторанного господарства в історичному центрі м.Одеса (вул. Дерibasівська) на 75 місць з розрахунком гарячого цеху.
68. Розробка концепції закладу ресторанного господарства в районі Аркадія м.Одеса на 185 місць з розрахунком холодного цеху.
69. Розробка концепції ресторану на 108 місць в м. Одеса з впровадженням здорового харчування (розрахунок овочевого цеху).
70. Розробка концепції ресторану на 114 місць в м. Одеса з впровадженням здорового харчування (розрахунок гарячого цеху).
71. Реінжиніринг меню ресторану «Олександрівський» м.Одеса з розрахунком холодного цеху.
72. Реінжиніринг меню ресторану «Тераса» м.Одеса з розрахунком холодного цеху.
73. Розробка концепції спеціалізованого ресторану в Київському районі м.Одеса на 155 місць з розрахунком гарячого цеху.
74. Розробка концепції спеціалізованого ресторану в Київському районі м.Одеса на 87 місць з розрахунком холодного цеху.
75. Розробка концепції спеціалізованого ресторану (рибний ресторан) в Київському районі м.Одеса на 75 місць з розрахунком рибного цеху.
76. Розробка концепції вегетаріанського ресторану в м.Одеса на 75 місць з розрахунком холодного цеху.
77. Розробка концепції спеціалізованого кафе на 85 місць в м.Одеса з розрахунком гарячого цеху.
78. Розробка концепції дієтичної їдальні на 185 місць при курортному готелі в м.Одеса з розрахунком м'ясного цеху.
79. Розробка концепції дитячого кафе в м.Одеса на 87 місць з розрахунком гарячого цеху.
80. Розробка концепції дитячого кафе в м.Одеса на 117 місць з розрахунком кондитерського цеху.
81. Розробка концепції дитячого кафе в м.Одеса на 125 місць з розрахунком холодного цеху.
82. Розробка концепції кафе швидкого харчування на 165 місць в м. Одеса з розрахунком гарячого цеху.
83. Розробка концепції кафе швидкого харчування на 115 місць в м. Одеса з розрахунком холодного цеху.
84. Розробка концепції дієтичної їдальні на 135 місць при курортному готелі з розрахунком гарячого цеху.
85. Розробка концепції закладу харчування при міні-готелі на 14 номерів в м.Одеса.
86. Розробка концепції студентського кафе в МГУ на 95 місць з розрахунком гарячого цеху.
87. Розробка концепції студентського кафе в МГУ на 75 місць з розрахунком гарячого цеху.
88. Розробка концепції студентського кафе в МГУ на 65 місць з розрахунком холодного цеху.
89. Розробка концепції закладу харчування при готелі на 55 номерів в м.Одеса з розрахунком гарячого цеху.
90. Розробка концепції закладу харчування при готелі на 46 номерів в м.Одеса з розрахунком холодного цеху.
91. Розробка концепції закладу харчування при готелі на 56 номерів в м.Одеса з розрахунком м'ясо-рибного цеху.
92. Розробка концепції закладу харчування при сімейному готелі на 25 номерів в м.Одеса з розрахунком м'ясо-рибного цеху.
93. Розробка концепції закладу харчування при сімейному готелі на 35 номерів в м.Одеса з розрахунком м'ясо-рибного цеху.
94. Розробка концепції закладу харчування при сімейному готелі на 15 номерів в м.Одеса з розрахунком овочевого цеху.
95. Розробка концепції закладу харчування при сімейному готелі на 37 номерів в м.Одеса з розрахунком гарячого цеху.
96. Розробка концепції закладу харчування при сімейному готелі на 67 номерів в м.Одеса з розрахунком холодного цеху.
97. Розробка концепції закладу харчування при сімейному готелі на 77 номерів в м.Одеса з розрахунком м'ясо-рибного цеху.
98. Розробка концепції кафе здорового харчування на 57 місць з розрахунком гарячого цеху.

99. Розробка концепції кафе здорового харчування на 59 місць з розрахунком холодного цеху.
100. Розробка концепції кафе здорового харчування на 56 місць з розрахунком холодного цеху.

ТЕМАТИКА ІНДИВІДУАЛЬНИХ ЗАВДАНЬ (модуль 2)

1. Організація доставки скомплектованих обідів медикам та працівникам аптек Київського району м Одеси мережею ресторанів сім'ї Зарічанських в період воєнного стану з розрахунком раціонів та сировини
2. Організація харчування скомплектованими раціонами військовослужбовців (100 осіб) в період воєнного стану
3. Організація тематичного бенкету до Дня Незалежності України з почесними гостями з дружніх країн (155 осіб)
4. Організація постачання скомплектованих раціонів людям з обмеженими можливостями в період карантину (на 125 осіб) з розрахунком гарячого цеху кафе Компот
5. Організація доставки скомплектованих обідів медикам та хворим інфекційної лікарні м Одеси мережею ресторанів сім'ї Зарічанських з розрахунком холодного цеху
6. Організація доставки скомплектованих обідів медикам та хворим інфекційної лікарні м Одеси мережею ресторанів Савелія Лібкіна з розрахунком раціонів та сировини
7. Організація постачання скомплектованих раціонів соціально незахищеним пенсіонерам в період воєнного стану (на 100 осіб) з розрахунком сировини
8. Організація харчування скомплектованими раціонами медиків (100 осіб) підприємством ресторанного господарства в режимі доставки.
9. Організація бенкету з частковим обслуговуванням за столом на 55 осіб з почесними гостями з Польщі (15 осіб).
10. Організація обслуговування раціональним харчуванням спеціалізованих контингентів он-лайн рестораном при роботі в режимі доставки
11. Організація бенкету-фуршету в ресторані при готелі “Брістоль” в честь відкриття консульства
12. Організація дитячого дня народження на 15 осіб в кафе сімейного типу “Поляна казок” (Французький бульвар 22)
13. Організація бенкету-фуршету на 77 осіб в ресторані при готелі “Лондонська”
14. Організація бенкету до дня народження на 24 особи (ювілей 25 років) з обґрунтуванням вибору закладу в м.Одеса
15. Організація роботи овочевого цеху кафе на 105 осіб при перепрофілюванні в їдальню та роботу в режимі доставки на період карантину
16. Організація бенкету на 22 особи до дня народження в ресторані “Кінза” (Дерібасівська)
17. Організація заходу з приводу презентації нового меню закладу
18. Організація тематичної молодіжної вечірки до дня народження в ресторані “Хаджибей”
19. Організація роботи заготівельного цеху кафе на 60 осіб при перепрофілюванні в їдальню та роботу в режимі доставки на період карантину
20. Розробка концепції ресторану при курортному готелі з впровадженням інноваційних технологій обслуговування
21. Організація дитячої вечірки до дня народження (7 років) на 25 осіб в клубі “Папашон”
22. Організація тематичного бенкету (дитячий день народження- 10 років) на 25 осіб у закладі ресторанного господарства м.Одеси.
23. Організація сніданків в готелях сімейного типу м.Одеси.
24. Організація бенкету з повним обслуговуванням за столом на 36 осіб з почесними гостями з Італії (4 особи).

25. Організація дипломатичного прийому на 75 осіб (вечеря) в готелі «Bristol».
26. Організація дипломатичного прийому на 125 осіб (вечеря) в готелі «Лондонська».
27. Організація бенкету з частковим обслуговуванням офіціантами на 45 особи (ювілей 35 років) у закладі ресторанного господарства (ресторан «Хмари»).
28. Організація бенкету з повним обслуговуванням за столом на 45 осіб з почесними гостями з Франції (4 особи)
29. Організація бенкету з повним обслуговуванням за столом на 36 осіб з почесними гостями з Італії (4 особи).
30. Організація бенкету з повним обслуговуванням за столом на 24 особи з почесними гостями з Британії (6 осіб).
31. Організація бенкету з частковим обслуговуванням офіціантами на 30 осіб (ювілей 45 років) у закладі ресторанного господарства (ресторан «Хмари»).
32. Організація весільного бенкету на 25 осіб в ресторані «Хмари»
33. Організація весільного бенкету на 55 осіб в готелі «Bristol»
34. Адаптація ресторанів до умов воєнного стану (на прикладі ресторану готелю «Дюк»
35. Адаптація ресторанів до умов воєнного стану (на прикладі ресторану готелю «П МІО»
36. Адаптація закладів ресторанного господарства до умов воєнного стану (на прикладі кафе «Компот»
37. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами на 24 особи з почесними гостями з Німеччини (6 осіб) - готель «Bristol»..
38. Організація бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами на 28 осіб з почесними гостями з Німеччини (6 осіб) – готель «Bristol».
39. Організація благодійного балу в готелі «Bristol» (150 осіб).
40. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами на 15 осіб з почесними гостями з Британії (5 осіб) - готель «Bristol».
41. Організація бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами на 28 осіб з почесними гостями з Британії (8 осіб) – готель «Bristol».
42. Організація весільного бенкету на 30 осіб з обґрунтуванням вибору закладу в м.Одеса
43. Організація весільного бенкету на 30 осіб в бенкетному домі «Ренесанс»
44. Організація весільного бенкету на 30 осіб в ресторані «Хмари»
45. Організація весільного бенкету на 50 осіб в ресторані «Хмари»
46. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами на 16 осіб з почесними гостями з Британії (7 осіб) в ресторані «Хмари»
47. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами на 18 осіб з почесними гостями з Польщі (5 осіб) в ресторані «Хмари»
48. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами на 20 осіб з почесними гостями з Польщі (7 осіб) в ресторані «Олександрівський»
49. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами на 27 осіб з почесними гостями з Болгарії (4 особи) в ресторані «Олександрівський»
50. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами на 15 осіб з почесними гостями з Ізраїлю (4 особи) в ресторані «Олександрівський»

51. Організація бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами на 16 осіб з почесними гостями з Ізраїлю (3 особи) в ресторані «Олександрівський»
52. Організація весільного бенкету на 30 осіб в ресторані «Олександрівський»
53. Організація бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами на 27 осіб з почесними гостями з Британії (5 осіб) та США (4 особи) - готель «Bristol».
54. Організація бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами на 24 особи з почесними гостями з Італії (2 особи) та Франції (4 особи) - готель «Bristol».
55. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами на 18 осіб з почесними гостями з Чехії(3 особи) та Болгарії (3 особи) – ресторан «Риба».
56. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами на 18 осіб з почесними гостями з Польщі (4 особи) в ресторані «Yug»
57. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами на 24 осіб з почесними гостями з Італії (7 осіб) в ресторані «Yug»
58. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами на 37 осіб з почесними гостями з Болгарії (6 осіб) в ресторані «Yug»
59. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами на 45 осіб з почесними гостями з Ізраїлю (14 осіб) в ресторані «Yug»
60. Організація бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами на 26 осіб з почесними гостями з Ізраїлю (13 осіб) в ресторані «Yug»
61. Організація весільного бенкету на 30 осіб в ресторані «Yug»
62. Організація бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами на 17 осіб з почесними гостями з Британії (5 осіб) та Італії (4 особи) - ресторан «Yug»
63. Організація бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами на 24 особи з почесними гостями з Італії (2 особи) та Франції (4 особи) - ресторан «Yug»
64. Організація бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами на 15 осіб з почесними гостями з Молдови(5 осіб) та Польщі(4 особи) - ресторан «Yug»
65. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами на 18 осіб з почесними гостями з Польщі (3 особи) в ресторані «Риба»
66. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами на 24 осіб з почесними гостями з Італії (8 осіб) в ресторані «Риба»
67. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами на 37 осіб з почесними гостями з Болгарії (10 осіб) в ресторані «Риба»
68. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами на 45 осіб з гостями з Ізраїлю (30 осіб) в ресторані «Риба»
69. Організація бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами на 28 осіб з почесними гостями з Ізраїлю (15 осіб) в ресторані «Риба»
70. Організація весільного бенкету на 24 особи в ресторані «Риба»

71. Організація бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами на 18 осіб з почесними гостями з Британії (7 осіб) та Італії (4 особи) - ресторан «Риба»
72. Організація бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами на 12 осіб з почесними гостями з Італії (4 особи) та Франції (3 особи) - ресторан «Риба»
73. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами на 10 осіб з почесними гостями з Молдови (5 осіб) та Польщі (3 особи) - ресторан «Риба»
74. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами на 14 осіб з гостями з Італії (8 осіб) в ресторані «Кораблик»
75. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами на 37 осіб з гостями з Болгарії (8 осіб) в ресторані «Кораблик»
76. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами на 45 осіб з гостями з Ізраїлю (30 осіб) в ресторані «Кораблик»
77. Організація бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами на 28 осіб з гостями з Молдови(15 осіб) в ресторані «Кораблик»
78. Організація весільного бенкету на 15 осіб в ресторані «Кораблик»
79. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами на 18 осіб з гостями з Франції (5 осіб) та Італії (4 особи) - ресторан «Кораблик»
80. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами на 12 осіб з гостями з Німеччини (3 особи) та Франції (3 особи) - ресторан «Кораблик»
81. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами на 9 осіб з почесними гостями з Молдови (5 осіб) та Польщі (3 особи) - ресторан «Кораблик»
82. Організація весільного бенкету на 55 осіб з вибором залу в бенкетному домі «Ренесанс»
83. Організація весільного бенкету на 45 осіб з вибором залу в бенкетному домі «Ренесанс»
84. Організація весільного бенкету на 65 осіб з вибором залу в бенкетному домі «Ренесанс»
85. Організація весільного бенкету на 35 осіб з вибором залу в бенкетному домі «Ренесанс»
86. Організація кави-брейк на конференції (55 осіб)
87. Організація сніданків в готелі «Bristol».
88. Організація сніданків в готелі «Дюк».
89. Структура послуг ресторану в умовах воєнного стану (на прикладі ресторану «Хмари»)
90. Структура послуг ресторану в умовах воєнного стану (на прикладі ресторану «Yug»)
91. Структура послуг закладу ресторанного господарства в умовах воєнного стану (на прикладі кафе «Компот»)
92. Організація доставки закладами ресторанного господарства в умовах воєнного стану
93. Впровадження нових послуг закладами ресторанного господарства Одеси в умовах воєнного стану
94. Організація весільного бенкету на 15 осіб в ресторані «Тераса»
95. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами на 28 осіб з гостями з Франції (5 осіб) та Італії (4 особи) - ресторан «Тераса»
96. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами на 12 осіб з гостями з Німеччини (3 особи) та Франції (3 особи) - ресторан «Тераса»

97. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами на 9 осіб з почесними гостями з Молдови (5 осіб) та Польщі (3 особи) - ресторан «Тераса»
98. Організація бенкету до ювілею на 25 осіб в ресторані «Тераса»
99. Організація бенкету до ювілею на 25 осіб в ресторані «Яхта»
100. Організація весільного бенкету на 35 осіб в ресторані «Яхта»

8. ВИДИ ТА МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Методи контролю знань студентів:

1. Проміжні методи контролю по темах (усне опитування, тестові завдання) з зазначенням кількості балів, які можна отримати за кожну тему та за модуль в цілому, в цілому передбачають 100-бальну систему оцінювання.
2. захист індивідуальної роботи.
3. Іспит

Методи діагностики знань (контролю): фронтальне опитування; наукова доповідь, реферати, усне повідомлення, індивідуальне опитування; робота у групах; ділова гра, розв'язання ситуаційних завдань, кейсів, практичних завдань, екзамен.

Питання до іспиту (тести) формуються на основі змісту навчальної дисципліни

1. Загальні принципи функціонування закладів ресторанного господарства. Ресторанне господарство як вид економічної діяльності, загальні поняття.
2. Історія становлення вітчизняного ресторанного господарства. Розвиток ресторанного господарства за кордоном. Тенденції розвитку.
3. Базові засади створення концепції закладів ресторанного господарства. Фактори, які впливають на вибір концепції закладу.
4. Ресторанні мережі, їх характеристика та тенденції розвитку в Україні та у світі. Характеристика вітчизняних і закордонних ресторанних мереж.
5. Класифікація закладів ресторанного господарства, їх формати та концепції.
6. Адаптація закладів ресторанного бізнесу в період пандемії COVID 19 та умов воєнного стану.
7. Сутність, структура послуг ресторанного господарства, класифікація послуг.
8. Зміна структури послуг закладів ресторанного господарства в умовах карантину та в умовах воєнного стану: діджиталізація послуг, безконтактні технології, онлайн ресторани, доставка їжі - додатки-сервіси Glovo, Raketa, UberEats; глобалізація.
9. Виробництво та виробничі процеси. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства. Фактори, що впливають на формування виробничої структури.
10. Постачання та зберігання сировини та напівфабрикатів у закладі ресторанного господарства.

11. Виробнича програма закладу ресторанного господарства та порядок її розроблення. Особливості розроблення денної виробничої програми закладу. Технічна документація, яка регламентує роботу виробництва.
12. Організація продовольчого постачання у заклади ресторанного господарства. Методи розрахунку потреби закладів ресторанного господарства у сировині й напівфабрикатах.
13. Форми та методи постачання закладів ресторанного господарства продовольчими товарами та предметами матеріально-технічного забезпечення.
14. Організація складського та тарного господарства.
15. Виробничі процеси закладу ресторанного господарства.
16. Основні принципи організації роботи і робочих місць заготівельних цехів: овочевий цех.
17. Основні принципи організації роботи і робочих місць заготівельних цехів: м'ясний цех.
18. Виробництво готової продукції. Організація роботи і структура гарячого цеху.
19. Організація роботи холодного цеху (виготовлення холодних страв і закусок). Виробничі процеси, які виконуються у цеху.
20. Організація виробництва борошняних кондитерських виробів. Відділення кондитерського цеху. Оброблення яєць.
21. Організація роботи мийної кухонного посуду, роздавальної та приміщень для персоналу.
22. Меню закладів ресторанного господарства. Види меню, їх характеристика та класифікація згідно з різними ознаками.
23. Уподобання споживачів закладів ресторанного господарства в умовах пандемії та в умовах воєнного стану. Аналіз меню за методами Міллера, Д. Сміта, Д. Пейвесіка. Ранжування страв за методом Хайсса і Гуфмаїї.
24. Матеріально-технічна база процесу обслуговування гостей.
25. Види та методи обслуговування споживачів, їх характеристика.
26. Правила подавання холодних страв і закусок: послідовність подавання; температурний режим; посуд і набори, техніка подавання в однопорційному та багатопорційному посуді. Правила подавання окремих національних холодних страв і закусок.
27. Асортимент гарячих закусок. Правила подавання гарячих закусок: послідовність подавання; температурний режим; посуд та набори, техніка подавання в однопорційному та багатопорційному посуді. Правила подавання окремих національних гарячих закусок.
28. Асортимент і правила подавання супів: послідовність подавання; температурний режим; посуд і набори, техніка подавання в однопорційному та багатопорційному посуді. Правила подавання окремих національних супів.
29. Асортимент і правила подавання основних гарячих страв: послідовність подавання; температурний режим; посуд та набори, техніка подавання основних гарячих страв в однопорційному та багатопорційному посуді. Правила подавання окремих національних основних гарячих страв.
30. Асортимент гарячих та холодних солодких страв (десертів). Техніка фламбування страв та їх подавання. Способи подавання й перекладання страв, особливості їх застосування залежно від складу гостей, характеру подій та інших факторів.
31. Обслуговування гостей напоями. Карта вин. Основи еногастрономії.
32. Класифікація бенкетів. Структура підготовчої роботи з організації обслуговування бенкетів.

33. Бенкет за столом із повним обслуговуванням офіціантами. Особливості меню. Розміщення столів і гостей за столом, правила розміщення почесних гостей. Сервірування бенкетного столу. Особливості обслуговування гостей.
34. Бенкет за столом із частковим обслуговуванням офіціантами. Особливості меню, сервірування, обслуговування учасників бенкету.
35. Бенкет-чай, бенкет-кава. Вимоги до інтер'єру приміщення, меблів, посуду, персоналу. Особливості меню, сервірування, обслуговування учасників бенкету.
36. Бенкет-фуршет. Особливості підготовчої роботи та обслуговування бенкету. Варіанти розташування бенкетних столів. Варіанти сервіровки столів.
37. Бенкет-коктейль. Особливості підбору приміщення, приводу й часу організації, вибору страв і напоїв, підбору посуду та скла. Створення тимчасового бару (барної стійки), організація робочих місць барменів. Правила подавання страв.
38. Організація обслуговування дипломатичних прийомів. Основні форми відносин за дипломатичним протоколом та їх характеристика. Класифікація дипломатичних прийомів і структура підготовчої роботи щодо їх влаштування.
39. Види основних дипломатичних прийомів. Денні прийоми: «Сніданок» («Lunch»), «Діловий сніданок» («Businesslunch»), «Бокал шампанського» («Coupledechampagne»), «Бокал вина» («Vind'Honner»).
40. Види основних дипломатичних прийомів. Вечірні прийоми: «Прийом-чай, кава» («Tea», «Coffee»), «Коктейль» («Cocktail»), «Фуршет» «A laFurchette», «Обід» («Dinner»), «Обід-буфет (шведський стіл)» («Dinner-Buffer»), «Вечеря» («Supper»).
41. Прийоми «Журфікс», «Раут», «Вечір дружби» та інші прийоми. Класифікація і характеристика бенкетів-прийомів згідно з різними ознаками.
42. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства при готелі. Класифікація і основні типи харчування у закладах ресторанного господарства відповідно до категорії готелю.
43. Організація сніданків у готелі. Види сніданків. «Бранч» і особливості його організації. Особливості організації ланчів, бізнес-ланчів, експрес-обідів. Організація роботи лоббі-бара, вимоги до меню.
44. Особливості організації і обслуговуванні по типу «шведського стола» та «шведської лінії». Організація обслуговування в номерах готелів.
45. Організація роботи «Roomservice» та «Mini-Bar». Асортимент міні-бару і вимоги до його організації.
46. Організація кейтерингу. Класифікація кейтерингового обслуговування та послуг. Кейтерингові служби закладів ресторанного господарства та кейтерингові спеціалізовані компанії: функції, технологічні процеси здійснення кейтерингового обслуговування.
47. Сутність понять «спеціалізований ресторан», «заклад швидкого обслуговування». Основні послуги ресторану та закладів швидкого обслуговування, їх характеристика.
48. Вимоги до ресторанів із національною кухнею. Вимоги до препатійного ресторану. 50. Організація обслуговування в барах, кав'ярні.
49. Особливості організації обслуговування в закладах для дітей.
50. Організація обслуговування туристів. Характеристика послуг харчування. Особливості організації харчування туристів з різних країн. Обслуговування груп туристів.

51. Особливості організації харчування під час обслуговування пасажирів на борту літака. Класифікація бортового харчування. Особливості організації виробничих процесів підприємства харчування, яке обслуговує авіарейси.
52. Порядок наземного обслуговування повітряного судна при забезпеченні його пасажирів харчуванням. Контроль за якістю продукції, яка постачається на борт літака.
53. Організація харчування на залізничних вокзалах.
54. Характеристика основних теорій та видів харчування. Раціональне, лікувально-профілактичне та дієтичне харчування.
55. Класифікація кулінарної продукції за сукупними ознаками.
56. Характеристика способів технологічного впливу на сировину і напівфабрикати на етапі механічної і теплової кулінарної обробки.
57. Основні поняття про якість та безпеку кулінарної продукції. Законодавча база, що регулює якість та безпеку кулінарної продукції.
58. Технологія напівфабрикатів та страв із сировини рослинного походження.
59. Технологічний процес механічної кулінарної обробки овочів: сортування, калібрування, мийка, очищення, нарізання. Призначення та обґрунтування параметрів.
60. Асортимент та технологія овочевих напівфабрикатів, форми нарізання овочів. Карвінг. Показники якості, умови та терміни зберігання напівфабрикатів. Технологія страв з рослинної сировини.
61. Технологія напівфабрикатів та страв із м'яса, птиці, пернатої дичини та кролів.
62. Види і класифікація м'яса. Технологічні властивості м'яса, субпродуктів та дичини.
63. Способів підготовки м'яса та субпродуктів до кулінарної теплової обробки (панірування, обгортання, шпигування, маринування звичайне та вакуумне, трансглютамінізування, глазурування).
64. Теплова обробка напівфабрикатів з м'яса (варіння, припускання, смажіння, тушкування, запікання, низькотемпературна вакуумна обробка).
65. Технологія та асортимент стейків. Характеристика ступенів прожарювання (Blue, Rare, Mediumrare, Medium, Mediumwell, Welldone).
66. Технологічний процес механічної кулінарної обробки птиці (кури, курчата, індички, качки, гуси), пернатої дичини, кролів. Асортимент та технологія напівфабрикатів із птиці.
67. Технологія котлетної та кнельної маси з м'яса птиці, асортимент та характеристика напівфабрикатів з них. Характеристика наповнювачів, панірувальних сумішей.
68. Способи зберігання напівфабрикатів у підприємстві. Показники якості, умови та термін реалізації напівфабрикатів. Критичні точки контролю.
69. Технологія напівфабрикатів та страв з риби та морепродуктів. Технологічні властивості сировини.
70. Технологічний процес механічної кулінарної обробки риби кісткової: обґрунтування режимів розморожування; способи очищення луски, зрізання плавників, голів, потрошіння та промивання тушок. Асортимент та технологія напівфабрикатів.
71. Кулінарне використання тушки риби цілком, ланки осетрової риби, порційних та дрібношматкових напівфабрикатів.

72. Технологія та асортимент страв з відвареної, смаженої, тушкованої, запеченої риби. Технологія та асортимент страв із січеної та кнелльної маси. Правила підбору гарнірів та соусів до них. Технологія гарячих закусок з риби та морепродуктів.
73. Вимоги до оформлення страв з риби. Обґрунтування умов та термінів зберігання страв; вимоги до якості. Управління безпекою, критичні точки контролю.
74. Технологія супів. Асортимент, характеристика бульонів прозорих.
75. Асортимент та технологія та супів за групами. Заправні супи (борщі, розсольники, солянки, супи з крупою і бобовими, овочеві, з макаронними виробами, з домашньою локшиною).
76. Супи прозорі (консоме), гарніри до прозорих супів (м'ясні, яєчні, борошняні, круп'яні, овочеві).
77. Технологія соусів. Значення соусів у харчуванні. Класифікація. Соусні основи. Наповнювачі та смакові інгредієнти до соусів. Загальні правила приготування соусів Технологія та асортимент соусів основних та їх похідних. Гарячі соуси: на м'ясному червоному бульйоні. Основний, міротон, венезон, годарт.
78. Соуси на м'ясному білому бульйоні (основний, бешамель, морней, паровий тощо), рибному бульйоні (білий, паровий, біле вино тощо), грибному відварі (грибний, кислосолодкий, трюфельний тощо), сметані (з сиром, з грибами, з цибулею, з томатом тощо), молоці (сирний, мигдальний, цибулевий тощо),
79. Соуси на вершках (основний, з яблуками, з м'ятою тощо), на вершковому маслі голландський, сухарний де глясе, шоколадні; холодні: на олії (песто, заправки, майонези тощо), оцті (маринади, соус-хрін, гірчиця).
80. Технологія страв з овочів, плодів, грибів.
81. Технологія страв з крупів, бобових, макаронних виробів.
82. Характеристика основних способів теплової обробки напівфабрикатів з овочів (варіння (в т.ч. поуч), припускання, смажіння (основний, фрі, гриль, пан-бройл), тушкування, запікання (в т.ч. папільйот), низькотемпературна вакуумна обробка).
83. Технологія борошняних страв і гарнірів. Значення борошняних страв і гарнірів у харчуванні. Класифікація, закономірності формування асортименту для закладів ресторанного господарства різних типів.
84. Технологія прісного тіста для борошняних страв (пельменів, вареників, локшини, галушок).
85. Технологія дріжджового тіста для борошняних кулінарних виробів (млинці, оладки). Асортимент та технологія виробництва борошняних кулінарних виробів.
86. Технологія страв з кисломолочних продуктів, яєць Технологічні властивості кисломолочних продуктів (йогурт, сири тверді, сири кисломолочні, сиркова маса, крем фреш) та яєць (курячі, перепелів, страусів). Їх значення у харчуванні.
87. Технологія та асортимент кулінарної продукції з кисломолочних продуктів за групами: холодні та гарячі; відварні, запечені, смажені. Апаратурно-технологічна схема виробництва.
88. Класифікація холодних страв та закусок, їх роль у харчуванні, закономірності формування асортименту для закладів ресторанного господарства різних типів.

89. Технологія та асортимент холодних страв і закусок за групами (бутерброди, салати і вінегрети, страви і закуски з овочів, з риби, з м'яса і птиці, закуски з яєць, кисломолочних продуктів).
90. Використання технологій глибокого заморожування, центрифугування при виробництві холодних страв та закусок.
91. Технологія борошняних кулінарних, кондитерських та булочних виробів.
92. Технологія солодких страв та десертної продукції.
93. Загальні відомості про види тіста, оздоблювальні напівфабрикати, випечені напівфабрикати, готову продукцію. Класифікація тіста, напівфабрикатів з нього, готових виробів.
94. Технологія оздоблювальних напівфабрикатів: креми (білковий, масляний, заварний тощо), желе (на агарі, на желатині), сиропи (основний, тиражний, інвертний, паленка), помадки, глазури (шоколадна (кувертюр), сирцева, дзеркальна), ганаш тощо.
95. Технологія прикрашальних напівфабрикатів: малювальні та пластичні маси (зефірна маса, айсінг, мастика, марципан тощо), посипки (цукрові, шоколадні, горіхові, нонпарель тощо), карамель (ливна, атласна, пластична, грильяз, кандир), фрукти та ягоди тощо). Умови та режими зберігання, вимоги до якості.
96. Класифікація дріжджового тіста та виробів з нього. Загальна схема технологічного процесу виробництва дріжджового тіста.
97. Схема технологічного процесу виробництва бісквітного тіста. Види бісквітів: класичний бісквіт, дакуаз, джоконд, шифоновий бісквіт, муалем, «ангельський» бісквіт. Умови, терміни зберігання та реалізації виробів із бісквітного тіста, вимоги до якості та безпеки.
98. Технологічні особливості виготовлення пісочного тіста. Асортимент виробів із пісочного тіста. Умови, терміни зберігання та реалізації виробів; вимоги до якості та безпеки.
99. Технологічний процес виробництва листкового тіста. Температурні параметри замішування та розробляння листкового тіста.
100. Технологія заварного, білково-збивного вафельного, мигдального тіста. Види меренг: італійська, швейцарська, французька.
101. Класифікація десертів, їх роль у харчуванні.
102. Асортимент та технологія солодких страв та десертної продукції. Використання техніки еспумізації, Foodraising у виробництві страв. Технічне забезпечення процесу (фрізер, пакоджет, гриль, сифон, вакууматор, ротуваль, термомікс тощо)
103. Асортимент, технологія борошняних кулінарних (пиріжки, пончики, чебуреки, ватрушки, кулеб'яки, піца, біляші тощо) та булочних (здоба, пироги, булочки) виробів. Умови, терміни зберігання та реалізації дріжджового тіста, борошняних кулінарних та булочних виробів; вимоги до якості.
104. Асортимент виробів із листкового, заварного, білково-збивного, мигдального та вафельного тіста. Умови, терміни зберігання та реалізації; вимоги до якості.

**9. ОЦІНЮВАННЯ ПОТОЧНОЇ, САМОСТІЙНОЇ ТА ІНДИВІДУАЛЬНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ
З ПІДСУМКОВИМ КОНТРОЛЕМ У ФОРМІ ЕКЗАМЕНУ/ ЗАЛІКУ**

Денна форма навчання			
<i>Поточний контроль</i>			
Види роботи	Планові терміни виконання	Форми контролю та звітності	Максимальний відсоток оцінювання
Систематичність і активність роботи на семінарських (практичних) заняттях			
1.1. Підготовка до практичних занять	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Перевірка обсягу та якості засвоєного матеріалу під час практичних занять	25
Виконання завдань для самостійного опрацювання			
1.2. Підготовка програмного матеріалу (тем, питань), що виносяться на самостійне вивчення	-//-	Розгляд відповідного матеріалу під час аудиторних занять або ІКР ¹ , перевірка конспектів навчальних текстів тощо	10
Виконання індивідуальних завдань (науково-дослідна робота студента)			
1.3. Підготовка реферату (есе) за заданою тематикою	Відповідно до розкладу занять і графіку ІКР	Обговорення (захист) матеріалів реферату (есе)	10
1.4. Інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовка наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо.	-//-	Обговорення результатів проведеної роботи під час аудиторних занять або ІКР, наукових конференцій та круглих столів.	5
Разом балів за поточний контроль			50
Підсумковий контроль			50
Всього балів			100

Заочна форма навчання			
<i>Поточний контроль</i>			
Види самостійної роботи	Планові терміни виконання	Форми контролю та звітності	Максимальний відсоток оцінювання
Систематичність і активність роботи під час аудиторних занять			

¹ Індивідуально-консультативна робота викладача зі студентами

1.1. Підготовка до аудиторних занять	Відповідно до розкладу	Перевірка обсягу та якості засвоєного матеріалу під час аудиторних занять	15
За виконання контрольних робіт (завдань)			
1.2. Підготовка контрольних робіт	-//-	Перевірка контрольних робіт (завдань)	15
Виконання завдань для самостійного опрацювання			
1.3. Підготовка програмного матеріалу (тем, питань), що виносяться на самостійне вивчення	-//-	Розгляд відповідного матеріалу під час аудиторних занять або ІКР ² , перевірка конспектів навчальних текстів тощо	10
Виконання індивідуальних завдань (науково-дослідна робота студента)			
2.1. Підготовка реферату (есе) за заданою тематикою	Відповідно до графіку ІКР	Обговорення (захист) матеріалів реферату (есе) під час ІКР	5
2.3. Інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовка наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо.	-//-	Обговорення результатів проведеної роботи під час ІКР, наукових конференцій та круглих столів.	5
Разом балів за поточний контроль			50
Підсумковий контроль екзамен			50
Всього балів підсумкової оцінки			100

10. КРИТЕРІЇ ПІДСУМКОВОЇ ОЦІНКИ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ (для іспиту / заліку)

Рівень знань оцінюється:

- «відмінно» / «зараховано» А - від 90 до 100 балів. Студент виявляє особливі творчі здібності, вміє самостійно знаходити та опрацьовувати необхідну інформацію, демонструє знання матеріалу, проводить узагальнення і висновки. Був присутній на лекціях та семінарських заняттях, під час яких давав вичерпні, обґрунтовані, теоретично і практично правильні відповіді, має конспект з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;

- «добре» / «зараховано» В - від 82 до 89 балів. Студент володіє знаннями матеріалу, але допускає незначні помилки у формуванні термінів, категорій, проте за допомогою викладача швидко орієнтується і знаходить правильні відповіді. Був присутній на лекціях та

² Індивідуально-консультативна робота викладача зі студентами

семінарських заняттях, має конспект з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;

- «добре» / «зараховано» С - від 74 до 81 балів. Студент відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, з допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, але дає недостатньо обґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки. При цьому враховується наявність конспекту з виконаними завданнями до самостійної роботи, реферату та активність у науково-дослідній роботі;

- «задовільно» / «зараховано» D - від 64 до 73 балів. Студент був присутній не на всіх лекціях та семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на середньому рівні, допускає помилки, серед яких є значна кількість суттєвих. При цьому враховується наявність конспекту з виконаними завданнями до самостійної роботи, рефератів (есе);

- «задовільно» / «зараховано» E - від 60 до 63 балів. Студент був присутній не на всіх лекціях та семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на рівні, вищому за початковий, значну частину його відтворює на репродуктивному рівні, на всі запитання дає необґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки, має неповний конспект з завданнями до самостійної роботи.

- «незадовільно з можливістю повторного складання» / «не зараховано» Fx – від 35 до 59 балів. Студент володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу.

- «незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни» / «не зараховано» F – від 0 до 34 балів. Студент не володіє навчальним матеріалом.

Таблиця відповідності результатів контролю знань за різними шкалами

100-бальною шкалою	Шкала за ECTS	За національною шкалою	
		екзамен	залік
90-100 (10-12)	A	Відмінно	зараховано
82-89 (8-9)	B	Добре	
74-81(6-7)	C		
64-73 (5)	D	Задовільно	
60-63 (4)	E		
35-59 (3)	Fx	незадовільно	не зараховано
1-34 (2)	F		

11. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна

1. HoReCa. Том 2 Ресторани: навчальний посібник / за заг. ред. А.А. Мазаракі. Київ :Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 312с.
2. Архипов В.В. Організація ресторанного господарства: навч.посібник для студентів вищих навч. закладів. К.: Центр учбової літератури; Інкос, 2015. 279 с.
3. Кваліфікаційна робота бакалавра з готельно-ресторанної справи: етапи виконання, структура, правила оформлення : навчальний посібник / О. В. Дишкантюк, Л. А. Тітомир. Одеса : Олді+, 2022. 196 с.
4. Курсова робота з готельної та ресторанної справи: етапи виконання, структура, правила оформлення : навчальний посібник / О. В.

- Дишкантюк, Л. А. Тітомир. Одеса : Олді+, 2022. 120 с.
5. НАССР в ресторанному господарстві: методичні рекомендації для самостійної роботи здобувачів [Електронне видання] / О. В. Дишкантюк, Л.А.Тітомир, К. В. Власюк, В.А. Харазян ; кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Міжнародного гуманітарного університету. Одеса : МГУ, 2022. 33 с.
 6. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник для ВУЗів / за заг. ред. Н.О. П'ятницької. К.: Виробництво, 2012. 557 с.
 7. Ресторанна справа: Практикум: навчальний посібник / О. В. Дишкантюк, А.В.Марковська. Одеса :Олді+, 2022. – 248 с.
 8. Шалимінов О.В., Дятченко Т.П., Кравченко Л.О., Рачковський А.А. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. Київ: А.С.К., 2000. 848 с.
 9. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: Навч. посіб. К.: «Кондор». 2011. 506 с.

Законодавчі та нормативні документи

1. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення. К. : Держстандарт України, 2003.
2. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. К. : Держстандарт України, 2004.
3. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів. Закон України від 22 липня 2014 року № 1602 – VII, доповнення від 18 травня 2017 року № 2042 – VIII.
4. ДСТУ 4268:2003 “Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги” .

Додаткова

1. Говард Шульц. Історія Starbucks. / Шульц Говард: пер. с англ. видавн. «Наш Формат»: 2017. 408 с.
3. Капліна Т.В. Технологія продукції ресторанного господарства. Полтавська кухня : навч. посіб. / Т.В. Капліна, О.А. Білоусько, Н.І. Шаповал та ін. Київ : Центр навч. літ., 2014. 280 с.
5. Кондрашин Андрій. Ресторанний бізнес у малих містах: секрети успішного відкриття та ефективного управління [Текст] / Андрій Кондрашин: пер. с англ. Одеса.: Вид.дім «Чернів Ко», 2016. 203 с.
6. Мазаракі А.А. Королева круп. Все про гречку Queenofgrain. Everythingonbuckwheat / А.А. Мазаракі, М.Ф. Кравченко, М.П. Демічковська; за ред. А.А. Мазаракі. Київ : Київ. нац.торг.-екон. ун-т, 2016. 268 с.: іл. (укр., англ. мовами).
11. Технологія продукції ресторанного господарства. Закуси. Навч. посібник / За заг. ред.А.А. Мазаракі. Київ. КНТЕУ, 2018. 192с.
12. Технологія продукції ресторанного господарства. Супи. Навч. посібник / За заг. ред.А.А. Мазаракі. Київ. КНТЕУ, 2018. 200с.
13. Технологія продукції ресторанного господарства. Соуси. Навч. посібник / За заг. ред.А.А. Мазаракі. Київ. КНТЕУ, 2018. 185с.

Інтернет-ресурси

1. Офіційний вісник України. [Електронний ресурс] URL: <http://ovu.com.ua/> (дата звернення: 08.08.2022р.)
2. Міністерство охорони здоров'я України. [Електронний ресурс] URL: <http://www.moz.gov.ua/ua/portal/>(дата звернення: 21.07.2022р.)

3. Міжнародні стандарти якості та безпеки харчових продуктів Комісії ВОЗ «Кодекс Аліментаріус» (англ.). [Електронний ресурс] URL: <http://www.codexalimentarius.net> (дата звернення: 02.08.2022р.)
4. Кондитер України. [Електронний ресурс] URL: www.ukrkonditer.Kiev.ua
5. Сайт кращих ресторанів України. [Електронний ресурс]. URL: www.restoran.ua (дата звернення: 11.08.2022р.)
6. Culinaryguidelines. [Електронний ресурс] URL: www.wacs2000.org(дата звернення: 11.08.2022р.)
7. ІКА / CulinaryOlympics. [Електронний ресурс] URL: www.vkd.com (дата звернення: 27.07.2022р.)
8. World Association of Chefs Societies. [Електронний ресурс]. URL: www.wacs2000.org(дата звернення: 10.08.2022р.)
9. Гурме. [Електронний ресурс]. URL: <http://www.gourmet.com.ua>(дата звернення: 08.08.2022р.)
10. Ресторатор.[Електронний ресурс]. URL: www.restorator.com.ua (дата звернення: 15.07.2022р.)