

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ**
СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ
Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти
сертифікована на відповідність ДСТУ ISO 9001:2015 / ISO 9001:2015

ЗАТВЕРДЖЕНО

Голова приймальної комісії

 А.А. Мазаракі

"17" січня 2019 р.

ПРОГРАМА

**вступного фахового випробування
для здобуття освітнього ступеня бакалавра
на основі освітньо-кваліфікаційного рівня
молодшого спеціаліста**

**галузь знань
спеціальність
спеціалізація**

**18 «Виробництво та технології»
181 «Харчові технології»
«Ресторанні технології»**

Київ 2019

ВСТУП

Програма вступного випробування розроблено для здобуття освітнього ступеня «бакалавра» за спеціальністю 181 «Харчові технології».

Вступне випробування проводиться у формі письмового тестування для виявлення рівня підготовки вступника, ступеня оволодіння професійними знаннями та вміннями.

Програма вступного випробування складається з трьох розділів та списку рекомендованих джерел:

1. Технологія виробництва кулінарної продукції.
2. Організація виробництва і обслуговування в закладах ресторанного господарства.
3. Устаткування закладів ресторанного господарства.

ЗМІСТ ПРОГРАМИ ВСТУПНОГО ФАХОВОГО ВИПРОБУВАННЯ

Розділ 1. ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ

Технологічний цикл виробництва кулінарної продукції. Основні поняття технологічного циклу виробництва кулінарної продукції. Технологічні принципи виробництва кулінарної продукції.

Процеси, що формують якість продукції ресторанного господарства. Значення білків у харчуванні людини. Хімічна природа та будова білків. Гідратація, дегідратація, денатурація, деструкція білків. Технологічні властивості білків.

Значення вуглеводів у харчуванні людини. Зміни вуглеводів (цукрів, гідроліз цукрів, бродіння, карамелізація, меланоїдиноутворення). Зміни крохмалю (набухання та клейстеризація, гідроліз, декстринізація крохмалю). Вплив процесів на якість готової продукції.

Зміни жирів. Вплив теплового оброблення на харчову якість жирів. Смакові, ароматичні речовини. Зміни кольору продуктів. Зміни вітамінів. Мінеральні речовини, їх зміни при тепловому обробленні. Зміни вуглеводів клітинних стінок.

Методи кулінарного оброблення харчових продуктів: механічні, гідромеханічні, хімічні, біохімічні, мікробіологічні, термічні. Характеристика основних, комбінованих та допоміжних способів теплового оброблення.

Класифікація кулінарної продукції. Технологічні процеси кулінарної обробки сировини, вироблення напівфабрикатів.

Харчова цінність овочів. Технологічний процес механічного кулінарного оброблення овочів: приймання, сортування, миття, очищення, нарізання. Форми нарізання, розміри та рекомендації з кулінарного використання. Використання перероблених (сушених, консервованих, солоних, квашених, заморожених) овочів. Обробка коренеплодів, капустяних, цибулевих, томатних, бобових та салатно-шпинатних овочів. Обробка грибів. Вимоги до якості напівфабрикатів.

Характеристика риби і нерибних продуктів моря. Особливості механічної кулінарної обробки риби кісткової та хрящової. Прийоми приготування та асортимент напівфабрикатів з риби для припускання, смаження основним способом, у фритюрі, на решітці, на вертелі. Технологія напівфабрикатів з котлетної та кнельної маси. Обробка і використання рибних відходів. Обробка раків та нерибних продуктів моря. Вимоги до якості напівфабрикатів, строки зберігання.

Обробка м'яса і субпродуктів. Характеристика сировини, хімічний склад і харчова цінність м'яса. Види і класифікація м'яса. Схема механічної кулінарної обробки м'яса за видами. Загальні прийоми приготування м'ясних напівфабрикатів. Асортимент напівфабрикатів з яловичини, свинини, баранини, телятини (великошматкові, порційні, дрібношматкові), субпродуктів. Вимоги до якості напівфабрикатів і строки їх реалізації. Технологія січеної і котлетної маси та напівфабрикатів з неї. Приготування кнельної маси та напівфабрикатів з неї.

Кулінарна обробка птиці, дичини і кролів. Приготування напівфабрикатів. Приготування котлетної і кнельної маси та напівфабрикатів з неї. Вимоги до якості напівфабрикатів і строки їх реалізації.

Значення перших страв у харчуванні, їх класифікація. Напівфабрикати для перших страв. Заправні супи. Класифікація, технологія приготування і правила відпуску.

Характеристика та технологія супів-пюре. Технологічний процес приготування молочних та солодких супів, асортимент. Технологічний процес приготування і відпуску холодних супів. Характеристика прозорих супів, асортимент, особливості приготування. Гарніри до прозорих бульйонів. Вимоги до якості, строки реалізації супів.

Значення соусів у харчуванні, їх класифікація. Сировина і напівфабрикати для приготування соусів.

Технологічний процес приготування основного червоного соусу, його використання. Особливості приготування і використання похідних червоного соусу. Технологічний процес приготування і використання білого соусу на м'ясному і рибному бульйонах. Похідні білого соусу. Вимоги до якості. Технологічний процес приготування грибного, сметанного, молочних соусів, їх похідні. Умови та строки реалізації, зберігання соусів. Технологічний процес приготування соусів без загусників. Технологічний процес приготування яєчно-масляних соусів. Масляні суміші, їх використання. Соуси на олії. Соуси на оцті та солодкі соуси. Маринади і желе. Принципи підбору соусів до страв. Вимоги до якості соусів.

Значення овочевих страв у харчуванні. Кулінарне використання овочів залежно від технологічних властивостей. Вимоги до якості овочевих страв і гарнірів.

Харчова цінність страв з круп, бобових і макаронних виробів. Технологічний процес приготування і відпускання страв і гарнірів з круп, бобових і макаронних виробів. Вимоги до якості та строки реалізації страв.

Значення рибних страв у харчуванні людини. Технологічний процес приготування страв з відвареної, припущеної, смаженої, запеченої та тушкованої риби. Асортимент страв за групами. Технологія страв з нерибних морепродуктів. Особливості оформлення та відпускання страв. Технологічний процес приготування і відпускання страв із січеної та кнельної маси. Гарніри, соуси, що використовуються в оформлення страв.

Значення м'ясних страв у харчуванні людини. Технологічний процес приготування і відпускання страв з відвареного, припущеного, смаженого, тушкованого та запеченого м'яса, субпродуктів. Технологія страв з м'яса диких тварин. Вимоги до якості м'ясних страв. Гарніри, соуси, що використовуються в оформлення страв.

Значення страв з яєць у харчуванні людини. Обробка яєць і яєчних продуктів, їх взаємозаміна. Асортимент страв з варених яєць, їх використання. Вимоги до якості страв, умови та строки реалізації.

Значення страв з сиру в харчуванні людини. Технологічний процес приготування і відпускання страв з сиру. Вимоги до якості страв з сиру, умови та строки реалізації.

Значення холодних страв і закусок у харчуванні людини. Технологічний процес приготування салатів: з сирих, варених овочів, салат-коктейлів. Технологічний процес приготування вінегретів. Закуси з овочів і грибів. Технологічний процес приготування гарнірів до холодних страв і закусок, м'ясного і рибного желе.

Асортимент, вимоги до якості. Сучасні вимоги до оформлення страв і закусок. Асортимент та технологія бутербродів. Підготовка продуктів, оформлення, відпуск, терміни зберігання. Холодні страви і закуски з риби та морепродуктів. Холодні страви і закуски з м'яса і птиці. Асортимент за групами. Оформлення і відпуск холодних страв та закусок. Вимоги до якості, умови та строки реалізації.

Класифікація солодких страв. Характеристика желуючих речовин. Підготовка плодів і ягід свіжих, їх відпускання. Технологічний процес приготування і відпускання компотів, фруктів в сиропі. Технологічний процес приготування киселів, желе, мусів, самбуків, кремів. Технологічний процес приготування і відпускання гарячих солодких страв, їх асортимент. Особливості оформлення і відпускання солодких страв. Вимоги до якості.

Значення напоїв у харчуванні людини. Технологічний процес приготування чаю, кави, какао, гарячого шоколаду. Асортимент, правила відпускання. Напої на основі чаю, кави. Вимоги до якості, строки реалізації. Технологічний процес приготування і відпускання холодних напоїв, їх асортимент.

Значення страв і виробів з борошна у харчуванні людини. Характеристика сировини, її технологічні властивості. Способи розпушування тіста. Технологія дріжджового тіста опарним і безопарним способами. Асортимент виробів із дріжджового тіста. Фарші.

Технологія прісного тіста та виробів з нього (млинчиків, пельменів, вареників, локшини домашньої тощо). Приготування здобного прісного тіста і виробів з нього. Технологія листкового тіста та виробів з нього. Технологія пісочного тіста та виробів з нього. Технологія заварного тіста та виробів з нього. Технологія заварного тіста і виробів з нього. Технологія бісквітного тіста та виробів з нього.

Особливості теплового оброблення виробів із тіста. Дефекти виробів із тіста, їх причини і способи усунення.

Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для оформлення тістечок і тортів (креми, помадка, сироп, глазурь, мастіка, марципан).

Розділ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА І ОБСЛУГОВУВАННЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Функції ресторанного господарства, особливості галузі ресто-

ранного господарства. Чинники, що впливають на вибір типу, місткості закладу, режим його роботи тощо.

Характеристика і класифікація закладів ресторанного господарства відповідно до ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація». Правила роботи закладів ресторанного господарства. Послуги, що здійснюють заклади ресторанного господарства, та їх класифікація за різними ознаками.

Види меню, їх характеристика. Послідовність запису страв (напоїв, виробів) залежно від типу закладу ресторанного господарства.

Характеристика та класифікація виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства. Структура виробництва закладів ресторанного господарства, характеристика основних складових (цех, відділення, ділянка, робоче місце). Види ресурсів для забезпечення діяльності закладів ресторанного господарства.

Основні принципи та особливості організації постачання закладів ресторанного господарства в сучасних умовах. Джерела, види та форми постачання. Організація продовольчого та матеріально-технічного постачання закладів ресторанного господарства: функції служби постачання, характеристика транзитної та складської форм поставок сировини та продовольчих товарів, централізованого та децентралізованого способів доставки товарів, кільцевого та маятникового маршрутів завезення товарів. Методи визначення потреби закладів ресторанного господарства у продовольчих ресурсах (сировина, напівфабрикати, купівельні товари).

Організація договірних взаємовідносин із постачальниками. Умови укладання угод із закупівлі товарних ресурсів, порядок закупівлі сировини на продовольчих ринках.

Основні функції та призначення складського господарства. Види та характеристика складських приміщень; обладнання і тара, що в них застосовуються. Вимоги до складських приміщень. Організація зберігання сировини: режими та способи зберігання, дотримання принципів товарного сусідства. Організація тарного господарства. Класифікація тари, її призначення.

Класифікація виробничих процесів. Характеристика основних елементів виробничого процесу. Основні, допоміжні та обслуговуючі процеси. Принципи раціональної організації виробничого процесу. Їх характеристика та основні показники.

Значення та склад виробничої програми підприємства. Види кулінарної продукції, їх характеристика. Характеристика напівфабрикатів за ступенем їх готовності. Принципи формування виробничої програми для закладів ресторанного господарства різних типів (наряд-замовлення,

планове меню, план-меню). Чинники, що враховуються під час складання виробничої програми закладів ресторанного господарства різних типів.

Організація роботи цехів (м'ясного, рибного, овочевого, птахо-гомілкового, обробки зелені). Призначення цеху, його характеристика (централізоване та децентралізоване виробництво). Нормативна документація, що регламентує виробництво продукції, норми виробітку. Класифікація та асортимент напівфабрикатів, що виробляються у цеху. Склад виробничих приміщень цеху. Організація технологічного процесу виробництва напівфабрикатів із різних видів сировини. Технологічні лінії та дільниці цехів. Раціональна організація робочих місць у цехах, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Професійно-кваліфікаційний склад працівників цеху.

Організація роботи м'ясо-рибних цехів у закладах ресторанного господарства з повним виробничим циклом. Виробнича програма цеху. Технологічні лінії та дільниці, що виділяються у м'ясо-рибному цеху. Раціональна організація робочих місць у м'ясо-рибному цеху, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Професійно-кваліфікаційний склад працівників цеху.

Організація роботи гарячого та холодного цехів. Призначення цеху, його характеристика. Нормативна документація, що регламентує виробництво продукції. Асортимент продукції, що виробляється в гарячому та холодному цехах. Принципи розміщення приміщень гарячого та холодного цеху, раціональна розстановка обладнання в них. Відділення, що виділяються в гарячому та холодному цехах, їх організаційно-технологічна характеристика.

Організація ділянки з виробництва борошняних кулінарних страв і виробів у гарячому цеху. Організація робочого місця з виробництва гарячих десертів.

Раціональна організація робочих місць, їх оснащення обладнанням та інвентарем залежно від типу та потужності закладу ресторанного господарства. Професійно-кваліфікаційний склад працівників цехів.

Організація роботи кулінарного, борошняного, кондитерського цехів. Призначення цеху, його характеристика. Нормативна документація, що регламентує виробництво продукції, норми виробітку. Асортимент продукції, що виробляється в цехах. Особливості виготовлення продукції у закладах із централізованим виробництвом. Потужність цехів. Принципи розроблення виробничої програми цеху. Схема організації виробничих процесів у цехах. Відділення та виробничі приміщення, що виділяються в цехах, їх характеристика, призначення. Технологічні лінії та дільниці цехів, принципи їх організації.

Раціональна організація робочих місць, їх оснащення обладнанням

та інвентарем залежно від типу та потужності закладу ресторанного господарства. Професійно-кваліфікаційний склад працівників цеху.

Організація роботи допоміжних приміщень. Експедиція, буфет-хліборізка: їх характеристика та призначення.

Характеристика роздавальних ліній у закладах ресторанного господарства. Організація роздавальних ліній у закладах ресторанного господарства з різними методами обслуговування.

Сутність, функції та принципи нормування праці в ресторанному господарстві. Система норм праці, що використовується в закладах ресторанного господарства. Графіки виходу на роботу персоналу закладів ресторанного господарства – лінійний, стрічковий (ступінчатий), 2-бригадний, підсумований облік робочого часу, комбінований.

Види торговельних приміщень, їх призначення та характеристика. Види, класифікація меблів; способи розміщення меблів у залах. Класифікація та характеристика столового посуду і наборів. Характеристика столової білизни: призначення, основні види тканин, кольори.

Види та методи обслуговування, їх характеристика. Структура та стадії процесу обслуговування за участі офіціантів. Правила підготування посуду, наборів, білизни та інших аксесуарів до обслуговування. Види сервірування та їх характеристика. Загальні вимоги до обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

Послідовність і загальні правила подавання страв, напоїв і борошняних кондитерських виробів у закладах ресторанного господарства з методом обслуговування офіціантами. Способи подавання страв, їх характеристика.

Правила подавання алкогольних і безалкогольних напоїв у закладах ресторанного господарства різних типів: види посуду, температурний режим, принципи поєднання зі стравами.

Організація обслуговування бенкетів. Класифікація бенкетів за різними ознаками. Стадії організації бенкетів. Порядок прийому і виконання замовлень на обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

Види бенкетів за столом: бенкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами; бенкет за столом із частковим обслуговуванням офіціантами, бенкет-чай, бенкет-кава, їх характеристика. Види бенкетів біля столу: бенкет-фуршет, бенкет-коктейль, їх характеристика. Комбіновані бенкети: змішані бенкети, бенкет-буфет в англійському стилі, бенкет за типом «шведської лінії», бенкет-коктейль-фуршет, фуршет-кава, коктейль-фуршет-кава, їх характеристика.

Особливості меню, правила підбору та подавання аперитивів і диджестивів під час проведення різних видів бенкетів. Особливості

підготовки та обслуговування різних видів бенкетів.

Види офіційних дипломатичних прийомів, їх характеристика та особливості. Підготовка до проведення офіційних дипломатичних прийомів, вимоги до сервірування столів. Порядок обслуговування гостей під час проведення офіційних прийомів.

Організація обслуговування споживачів у закладах швидкого обслуговування. Вимоги до закладів швидкого обслуговування. Особливості меню та надання послуг у закладах швидкого обслуговування. Структура та стадії процесу самообслуговування.

Організація обслуговування туристів у готелі. Види закладів ресторанного господарства у готелях, їх характеристика, місця розташування, форма обслуговування споживачів. Типи харчування в готелях. Класифікація та характеристика сніданків у готелях. Організація харчування за типом «шведський стіл».

Організація обслуговування пасажирів на транспорті. Основні види транспорту. Характеристика закладів ресторанного господарства, що обслуговують пасажирів різних видів транспорту.

Організація обслуговування учасників ділових та event-заходів. Класифікація ділових заходів залежно від їх призначення. Форми обслуговування учасників ділових та інших заходів. Організація обслуговування учасників з'їздів, конференцій, фестивалів, форумів тощо. Організації обслуговування споживачів за місцем проживання та місцем проведення заходів. Види прискорених форм обслуговування і номенклатура послуг, які надаються при цьому. Організація обслуговування учасників під час перерви – кава-брейк («Coffee break»): особливості меню, підготовки приміщень, устаткування, обслуговування.

Обслуговування споживачів у садово-парковій, рекреаційній зонах, у театральних-концертних і видовищних закладах. Сезонні та стаціонарні заклади ресторанного господарства. Асортимент продукції, порядок надання послуг харчування.

Організація обслуговування за місцем роботи. Класифікація контингентів споживачів за місцем роботи у закладах ресторанного господарства. Загальні вимоги до організації харчування робітників і службовців. Види закладів ресторанного господарства, що обслуговують споживачів за місцем роботи. Режим харчування. Організація обслуговування зосереджених та розосереджених контингентів. Запровадження комплексних раціонів харчування. Порядок комплектування комплексних обідів. Види механізованих роздавальних ліній. Органі-

зація дієтичного та лікувально-профілактичного харчування.

Організація обслуговування за місцем навчання. Організація харчування в підприємствах соціальної сфери (дошкільні заклади, загальноосвітні школи, професійно-технічні та вищі навчальні заклади). Порядок надання послуг із харчування у загальноосвітніх, професійно-технічних і вищих навчальних закладах. Види закладів, які обслуговують споживачів за місцем навчання. Режими роботи. Вимоги до розроблення меню.

Розділ 3. УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Загальні відомості про устаткування закладів ресторанного господарства.

Призначення та класифікація механічного устаткування. Продуктивність технологічних машин. Доцільність механізації процесів сортування, калібрування, просіювання продукції. Машини і механізми для обробки овочів, м'яса та риби. Будова, принцип дії. Машини і механізми для приготування тіста і кремів, нарізки хліба, миття посуду. Вакуумпакувальні апарати. Призначення і сфера використання універсальних кухонних машин.

Призначення та види теплового устаткування. Характеристика теплогенеруючих пристроїв. Апарати для теплового оброблення продуктів електромагнітним полем надвисокої частоти (мікрохвильові печі). Універсальні теплові апарати: пароконвектомати і плити. Будова, принцип дії та правила експлуатації варильного устаткування: стравоварильних котлів, пароварильних апаратів, кавоварок, сосисковарок. Жарильно-пекарське устаткування: жарові шафи, конвектомати, сковороди, грилі, фритюрниці. Водогрійне та допоміжне устаткування, обладнання для відпускання їжі.

Класифікація торговельно-технологічного холодильного устаткування. Стаціонарні холодильні камери, їх планування. Збірні холодильні камери, холодильні шафи, холодильні прилавки-вітрини, низькотемпературні прилавки, льодогенератори, охолоджувачі напоїв, фризери. Призначення, будова, принцип дії, правила експлуатації і техніки безпеки.

Призначення та види ваговимірювального устаткування. Вимоги до ваг. Види, будова та правила експлуатації електронних торгових і порційних ваг. Повірка ваговимірювального обладнання. Призначення та види реєстраторів розрахункових операцій. Будова, принцип роботи та правила експлуатації електронних контрольно-касових апаратів. Особливості будови і призначення електронних контрольно-касових реєстраторів. Характеристика підйимально-транспортного обладнання.

Нейтральне (немеханічне) устаткування: виробничі столи, мийні ванни, стелажі, шафи, технологічні візки, полиці.

КРИТЕРІЇ

оцінювання знань на вступному фаховому випробуванні для здобуття освітнього ступеня бакалавра

1. Загальні положення

Мета фахового випробування – оцінити відповідність знань, умінь та навичок вступників вимогам програми вступного фахового випробування. Програма складається на основі фахових дисциплін ВНЗ I–II рівня акредитації.

2. Структура екзаменаційного білета

Екзаменаційний білет з фахового випробування складається з 50-ти закритих тестових завдань.

3. Критерії оцінювання

- Рівень знань оцінюється за 200-бальною шкалою.
- Серед відповідей на тестове завдання вступнику потрібно обрати одну правильну.
- Правильна відповідь на тестове завдання оцінюється у 4 бали, а неправильна – у 0 балів.
- Особи, які отримали менше 100 балів, до наступних випробувань не допускаються та участі у конкурсі не беруть.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

Законодавчі та нормативні акти

1. Про підтвердження відповідності : Закон України від 17.05.2001.

2. Про безпечність та якість харчових продуктів : Закон України від 03.02.2011 № 2973-VI.
3. Про захист прав споживачів : Закон України від 01.12.2005 № 3161-IV.
4. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
5. ДСТУ 2925-94. Якість продукції. Оцінювання якості. Терміни та визначення.
6. ДСТУ ISO 9004-2-96. Управління якістю та елементи системи якості. Частина 2. Настанови щодо послуг.
7. Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства : наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002 № 219.
8. Про затвердження Інструкції про Книгу відгуків і пропозицій на підприємствах роздрібною торгівлі та громадського харчування : наказ Міністерства зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі України від 24.06.96 № 349.
9. Про затвердження Порядку провадження торговельної діяльності та правил торговельного обслуговування на ринку споживчих товарів : постанова Кабінету міністрів України від 15 червня 2006 р. № 833.

До розділу 1. Технологія виробництва кулінарної продукції

1. Архіпов В.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія, управління якістю в сучасному ресторані / В.В. Архіпов, Т.В. Іванникова, А.В. Архіпова та ін. – К. : ІНКОС, 2007. – 382 с.
2. [Технология пищевых продуктов : Учебник \[для студентов вузов\] / Под ред. А.И.Украинца. – Київ : Асканія, 2008. – 736с.](#)
3. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування. – Київ : А.С.К., 2000.
4. 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., 2008. – 280 с.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Циганенко. – Київ : А.С.К., 2001. – 656 с.
6. Тестові завдання з дисципліни «Технологія продукції в закладах ресторанного господарства» / [М.Ф. Кравченко, А.О. Медведєва та ін.]. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2007.
7. Фурс И.Н. Технология производства продукции общественного питания : учеб. пособие / И.Н. Фурс. – Минск : Новое знание, 2002. – 799 с.

8. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі : навч. посіб. / Г.І. Шумило. – Київ : Кондор, 2003. – 506 с.

До розділу 2. Організація виробництва і обслуговування в закладах ресторанного господарства

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / В.В. Архіпов. – Київ : Центр навч. літ. ; Інкос, 2007. – 279 с.
2. Котова М.А. Обслуживание по протоколу / М.А. Котова. – М. : Вече, 2007. – 240 с.
3. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства : підручник для ВУЗів / за ред. Н.О. П'ятницької. – Київ : Центр навч. літ., 2011. – 584 с.
4. Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. / Л.М. Мостова. – Київ : Ліра-К, 2012. – 388 с.
5. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів : навч. посіб. / Л.О. Радченко, О.В. Новікова, Л.Д. Льовшина та ін. – Харків : Світ книг, 2012. – 288 с.
6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для нач. проф. образования / В.В. Усов. – 10-е изд. стер. – М. : АСАДЕМА, 2012. – 432 с.
7. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса : учеб. пособие / В.Г. Федцов. – М. : Дашков и К°, 2016. – 248 с.
8. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих / С. и Л. Зигель, Х. И Р. Ленгер, Г. Штиклер, В. Гутмайер. – М. : Центрополиграф, 2003. – 287 с.

До розділу 3. Устаткування закладів ресторанного господарства

1. Проектування закладів ресторанного господарства [Текст] [Текст] : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / А.А.Мазаракі, М.І.Пересічний, С.Л.Шаповал [та ін.]; за ред. А.А.Мазаракі. – 2-ге вид., переробл. та допов. – Київ : КНТЕУ, 2010.
2. Устаткування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, І.І. Тарасенко та ін. / за ред. А.А. Мазаракі] – К. : Київ. нац. торг.-екон.

ун-т, 2013.

3. Устаткування закладів ресторанного господарства: підручник / Доценко В.Ф., Губеня В.О. – Київ: Кондор-Видавництво, 2016.
4. Черевко О.І., Новікова О.В., Потапов В.О. Обладнання підприємств сфери торгівлі: навч. посібник. К.: Ліра-К, 2011.
5. Торговельне обладнання: підручник / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, І.І. Тарасенко, О.П. Шинкаренко / за ред. А.А. Мазаракі] – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2018.