

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
МІСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА ІМЕНІ О. М. БЕКЕТОВА**

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ
до самостійної роботи з навчальної дисципліни

***«ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»***

*(для студентів 4 курсу денної та 4-5 курсів заочної форм навчання зі
спеціальності 241 – Готельно-ресторанна справа)*

**Харків
ХНУМГ ім. О. М. Бекетова
2019**

Методичні рекомендації до самостійної роботи з навчальної дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» (для студентів 4 курсу денної та 4-5 курсів заочної форм навчання зі спеціальності 241 – Готельно-ресторанна справа) / Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова ; уклад. А. С. Соколенко. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2019. – 18 с.

Укладачі: канд. екон. наук, асистент А. С. Соколенко

Рецензент

І. М. Писаревський, доктор економічних наук, професор Харківського національного університету міського господарства імені О. М. Бекетова

*Рекомендовано кафедрою туризму і готельного господарства,
протокол № 1 від 29 серпня 2018 р.*

ЗМІСТ

Вступ.....	4
<i>Тема 1</i> Технологія виробництва напівфабрикатів з овочів, плодів, грибів.....	5
<i>Тема 2</i> Технологія виробництва напівфабрикатів з риби та водної сировини..	5
<i>Тема 3</i> Технологія виробництва напівфабрикатів з м'яса та м'ясопродуктів..	6
<i>Тема 4</i> Технологія виробництва напівфабрикатів з птиці, кролика та дичини	7
<i>Тема 5</i> Технологія супів.....	8
<i>Тема 6</i> Технологія соусів.....	9
<i>Тема 7</i> Технологія страв та гарнірів з круп, бобових і макаронних виробів....	9
<i>Тема 8</i> Технологія страв та кулінарних виробів з овочів, грибів і плодів.....	10
<i>Тема 9</i> Технологія страв та кулінарних виробів з риби і рибних продуктів, а також нерибної водної сировини.....	11
<i>Тема 10</i> Технологія страв та кулінарних виробів з м'яса та м'ясопродуктів...	11
<i>Тема 11</i> Технологія страв та кулінарних виробів з птиці, кролика, дичини....	12
<i>Тема 12</i> Технологія страв та кулінарних виробів з яєць та яйце продуктів....	13
<i>Тема 13</i> Технологія страв та кулінарних виробів з молока і сиру.....	13
<i>Тема 14</i> Технологія холодних страв і закусок.....	14
<i>Тема 15</i> Технологія солодких страв.....	14
<i>Тема 16</i> Технологія напоїв.....	15
<i>Тема 17</i> Технологія страв та кулінарних виробів з борошна.....	16
<i>Тема 18</i> Особливості кулінарної продукції для дієтичного та лікувально-профілактичного харчування.....	16
<i>Тема 19</i> Технологія продукції для дитячого харчування, школярів і учнів....	17
Список рекомендованих джерел.....	18

ВСТУП

Мета дисципліни – засвоїти теоретичні знання, набути практичних навичок та вміти реалізовувати їх під час виробництва кулінарної продукції закладів ресторанного господарства.

Об'єктом вивчення дисципліни є технології напівфабрикатів, страв та кулінарної продукції, борошняних кондитерських виробів господарства (ЗРГ).

Предметом вивчення дисципліни є кулінарна продукція ЗРГ, технологічні режими й параметри її виробництва із сировини рослинного та тваринного походження та показники якості і безпеки, їх формування у процесі виробництва та зберігання.

Мета дисципліни – надати студентам теоретичні знання, відомості й розвинути практичні навички щодо освоєння технологічних процесів обробки сировини, приготування, оформлення і відпуску кулінарної продукції, оцінки її якості і безпеки.

Мета самостійної роботи студентів полягає в глибокому, повному засвоєнні навчального матеріалу й розвитку навичок самоосвіти. Загалом розумне поєднання самостійної роботи з іншими видами навчальної діяльності дозволяє реалізувати три основні компоненти університетської освіти:

- пізнавальну, яка полягає у засвоєнні студентами необхідної суми знань з спеціальності, а також здатності самостійно їх поповнювати;
- розвиваючу, тобто придбання навичок аналітичного та логічного мислення, здатності професійно оцінити ситуацію й знайти правильне рішення;
- виховну – формування професійної правової свідомості, світогляду, які пов'язані не тільки з обраною спеціальністю, але й із загальним рівнем розвитку особистості.

Завдання складені відповідно до діючої навчальної програми з навчальної дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» спеціальності 241 – Готельно-ресторанна справа.

ТЕМА 1 ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА НАПІВФАБРИКАТІВ З ОВОЧІВ, ПЛОДІВ, ГРИБІВ

Мета: поглибити та розширити знання з теми, набути практичні навички розрахунку кількості відходів, виходу напівфабрикатів, маси брутто при обробці овочів, плодів, грибів в залежності від сезону і виду сировини, яка надходить у підприємства громадського харчування.

Питання для самостійної роботи :

1. Чому тільки картопля, морква і буряк мають сезонні коливання норм відходів при механічній обробці?
2. Від яких факторів залежить кількість відходів овочів?
3. Шляхи зниження кількості відходів при механічній обробці?
4. Які дії завідуючого виробництвом, якщо відходи при механічній обробці овочів перевищують нормативні?
5. Напівфабрикат «Обчищена картопля» зберігають у воді або на повітрі, в якому разі це можливо?
6. Як зберігати напівфабрикати обчищеної картоплі, моркви та інших овочів, грибів?
7. Які технологічні прийоми сприяють зниженню кількості відходів та втрат?
8. Чому при варінні картоплі, морква, капуста мають різні втрати маси?

ТЕМА 2 ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА НАПІВФАБРИКАТІВ З РИБИ, РИБНИХ ПРОДУКТІВ ТА НЕРИБНОЇ ВОДНОЇ СИРОВИНИ

Мета: поглибити та розширити знання з теми, набути практичні навички розрахунку кількості відходів при кулінарній обробці риби і нерибної водної сировини, виходу напівфабрикатів, маси брутто і нетто в залежності від розміру і кулінарного використання

Питання для самостійної роботи :

1. Які операції по обробці риби з кістковим скелетом ви порекомендуєте залежно від кулінарного призначення та розмірів риби?
2. Які способи розморожування ви будете використовувати, якщо надійшла риба таких порід: лящ нерозібраний, сом великого розміру, філе тріски?
3. Чому при обробці риби з хрящовим скелетом застосовують ошпарювання?
4. Як використовувати рибні харчові відходи?
5. З якою метою додають хліб у котлетну масу?
6. Яка причина деформації шматків риби при смаженні?
7. Як визначити доброякісність риби за зовнішніми ознаками?
8. Як зберігати напівфабрикати з риби: цілі тушки, порційні шматки, з котлетної маси?
9. Які способи фарширування слід використати для коропа, судака, щуки?
10. Як обробити кальмари, мідії та краби?

ТЕМА 3 ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА НАПІВФАБРИКАТІВ З М'ЯСА ТА М'ЯСОПРОДУКТІВ

Мета: поглибити та розширити знання з теми, набути практичні навички по розрахунку кількості відходів, напівфабрикатів, маси нетто, брутто при кулінарній обробці м'яса, м'ясних продуктів, по рішенню виробничих ситуацій

Питання для самостійної роботи :

1. Від чого залежить інтенсивність забарвлення м'яса окремих видів тварин та окремих частин туш?
2. Від яких факторів залежить раціональне кулінарне використання частин яловичини?

3. На підприємстві провели розморожування четвертини яловичини 3 доби при температурі 14 С в приміщенні цеху. Чи правильно провели розморожування, обґрунтувати?

4. Пояснити, чому з котлетного м'яса не рекомендується готувати порційні напівфабрикати для смаження?

5. Який вплив має жир і хліб на якість кулінарних виробів з котлетної маси?

6. Які прийоми використовують для приготування напівфабрикатів з м'яса?

7. У яких випадках корейку та грудинку повністю не обвалюють?

8. Які напівфабрикати готують з натуральної січеної маси?

9. Чому дрібно шматкові напівфабрикати, в основному, тушкують, а бефстроганов смажать?

10. Норми закладки продуктів масою бруто в рецептурах розраховані на стандартну сировину: яловичина – I категорії; баранина, козлятина – I категорії; свинина м'ясна, субпродукти(крім вим'я) – морожені.

ТЕМА 4 ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА НАПІВФАБРИКАТІВ З ПТИЦІ, КРОЛИКА, ДИЧИНИ

Мета: поглибити та розширити знання з теми, набути практичні навички розрахунку кількості відходів, виходу напівфабрикатів, маси нетто, бруто, визначення кількості порцій при кулінарній обробці птиці, дичини, рішення виробничих ситуацій

Питання для самостійної роботи :

1. Які види птиці надходять на підприємства харчування, спосіб їх промислового розбирання, термічний стан, категорія?

2. Із яких операцій складається технологічна схема отримання напівфабрикату «тушка птиці»?

3. Які особливості обробки та заправки пернатої дичини?

4. Назвіть напівфабрикати, які готують із філе курей.
5. Які субпродукти птиці використовують для приготування страв
6. Чим відрізняється рецептура та технологія приготування котлетної від кнельної маси?
7. Як готують напівфабрикат «котлети по-київськи»?
8. Які вимоги ставлять до якості напівфабрикатів з птиці? Норми закладки продуктів масою бруто в рецептурах розраховані на стандартну сировину: сільськогосподарську птицю (кури, курчата, курчата-бройлери, гуси, качки, індики) — напівпотрошені II категорії, кріль — потрошений II категорії.

ТЕМА 5 ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ СУПІВ

Мета: поглибити та розширити знання з теми, оволодіти навичками розрахунку сировини для приготування супів, рішення виробничих ситуацій

Питання для самостійної роботи :

1. Яке значення мають супи у харчуванні людини?
2. Обґрунтувати правила варіння бульйонів (кісткового, рибного).
3. Які основні правила приготування заправних супів?
4. Які перші страви називають борщами, їх різновиди.
5. Чим відрізняється борщ полтавський від борщу українського?
6. Які особливості приготування розсольників?
7. З якою метою у заправні супи вводять борошняну пасеровку?
8. Як готують капустак?
9. Чим відрізняються солянки від інших заправних супів?
10. В чому сутність прояснення бульйонів?
11. Назвати основні компоненти супів-пюре?
12. Пояснити необхідність варіння рисової крупи у воді при приготуванні молочного супу.
13. Що служить рідкою основою для холодних супів?
14. Дати характеристику холодного борщу.

15. Які гарніри використовують для солодких супів?

ТЕМА 6 :ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ СОУСІВ

Мета: поглибити та розширити знання з теми, набути практичні навички розрахунку сировини для приготування соусів

Питання для самостійної роботи :

1. Значення соусів у харчуванні.
2. Перерахувати види борошняних пасеровок.
3. Назвати мету пасерування борошна.
4. Принципи підбору соусів до страв.
5. Назвати похідні соуси від червоного основного.
6. Скласти технологічну схему приготування соусу грибного.
7. Як діляться молочні соуси в залежності від густини, їх використання?
8. Який соус готують із вершкового масла, варених січених яєць, зелені, солі, лимонної кислоти?
9. Фізико-хімічна структура соусу майонез.
10. Призначення і терміни зберігання заправок.

ТЕМА 7 ТЕХНОЛОГІЯ СТРАВ ТА ГАРНІРІВ З КРУП, БОБОВИХ, МАКАРОННИХ ВИРОБІВ

Мета: поглибити та розширити знання з теми, набути практичні навички розрахунків сировини для приготування страв з круп, бобових та макаронних виробів.

Питання для самостійної роботи :

1. Особливості підготовки гречаної крупи для приготування каш.
2. Якої консистенції готують каші?
3. Правила відпуску рідкої манної каші.
4. Підготовка бобових до варіння

5. Способи варіння макаронних виробів.
6. Які страви готують із макаронних виробів?
7. Правила підбору гарнірів із круп, бобових, та макаронних виробів до страв з м'яса, риби птиці.
8. Чому загусають каші в процесі зберігання?
9. Визначити назву страви по набору продуктів: крупа гречана, вода, молоко, сир, цукор, яйця, сухарі пшеничні, маргарин столовий, сметана.

ТЕМА 8 ТЕХНОЛОГІЯ СТРАВ І ГАРНІРІВ З ОВОЧІВ, ГРИБІВ І ПЛОДІВ

Мета: поглибити та розширити знання з теми, набути практичні навички розрахунків сировини для приготування страв з овочів залежно від сезону та кондицій сировини

Питання для самостійної роботи :

1. Класифікація овочевих страв за способом теплової обробки.
2. Чому після теплової обробки овочі розм'якшуються?
3. Чим пояснити утворення клейкої маси при протиранні застиглої картоплі?
4. Чому при варці буряків додають оцет або лимонну кислоту?
5. Пояснити чому не всі овочі можна смажити сирими?
6. Назвати способи і температуру смаження овочів.
7. Визначити назву страви за муляжем та перерахувати продукти, з яких готується страва.
8. Способи відпуску рагу овочевого.
9. Перерахувати страви із запечених овочів.
10. Чим відрізняється запікання помідорів фаршированих від кабачків фаршированих?

ТЕМА 9 ТЕХНОЛОГІЯ СТРАВ ТА КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ З РИБИ І РИБНИХ ПРОДУКТІВ, А ТАКОЖ НЕРИБНОЇ ВОДНОЇ СИРОВИНИ

Мета: поглибити та розширити знання з теми, оволодіти навичками розрахунків сировини різних кондицій для приготування страв з риби та нерибної водної сировини.

Питання для самостійної роботи :

1. У чому полягає значення рибних страв у харчуванні людини?
2. Які основні правила варіння риби?
3. Поясніть, чому припущена риба смачніша ніж варена?
4. Які основні принципи підбору соусів та гарнірів до страв з риби?
5. При смаженні порційні шматки риби деформуються, яка причина?
6. Які прийоми теплової обробки використовують для риби, яка містить багато кісток?
7. Яка послідовність приготування страви «Риба в тісті»?
8. Які прийоми сприяють зміні специфічного рибного смаку та аромату?
9. Як визначити готовність страв з котлетної маси?
10. Чому кальмари слід варити не більше 5 хв.?

ТЕМА 10 ТЕХНОЛОГІЯ СТРАВ І КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ З М'ЯСА ТА М'ЯСОПРОДУКТІВ

Мета: поглибити та розширити знання з теми, оволодіти навичками розрахунку сировини різних кондицій м'яса для приготування страв, гарнірів та соусів до них.

Питання для самостійної роботи :

1. Чим цінні страви з м'яса?
2. Які зміни відбуваються в м'ясі при тепловій обробці?
3. Які основні правила варіння м'яса та м'ясних продуктів?
4. Чим пояснити процес пом'якшення м'яса після теплової обробки?

5. Правила смаження м'яса великими порційними (натуральними, панірованими) і дрібними шматками.

6. Які гарніри слід рекомендувати до страв з м'яса залежно від виду (яловичини, свинини, баранини).

7. Загальні правила тушкування м'яса, способи тушкування.

8. Які є способи відпуску біфштекса січеного будете рекомендувати?

9. Яка послідовність приготування солянки м'ясної на сковороді?

10. В яких випадках готують страви із припущеного м'яса?

ТЕМА 11 ТЕХНОЛОГІЯ СТРАВ ТА КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ З ПТИЦІ, КРОЛИКА І ДИЧИНИ

Мета: поглибити та розширити знання з теми, набути практичних навичок розрахунку закладки сировини різних кондицій для приготування страв з птиці, дичини, кролика з гарнірами та соусами

Питання для самостійної роботи :

1. Яка частина птиці вважається найціннішою?

2. Як впливає спосіб теплової обробки на втрати птиці?

3. Правила варіння птиці.

4. У чому особливість порціонування і відпуску вареної птиці?

5. Правила добору соусів до страв з птиці, дичини, кролика.

6. Правила смаження птиці (цілими тушками і порційними шматками).

7. У чому особливість смаження дрібної дичини?

8. Правила смаження котлет по – київському.

9. Які існують способи визначення готовності страв з птиці та кролика.

10. Дайте рекомендації щодо добору гарнірів до котлет січених з птиці або кролика.

ТЕМА 12 ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА СТРАВ І КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ З ЯЄЦЬ ТА ЯЙЦЕ ПРОДУКТІВ

Мета: поглибити та розширити знання з теми, набути практичних навичок розрахунків норм закладки сировини в залежності від кондицій сировини, визначення виходу страв з яєць та яйцепродуктів

Питання для самостійної роботи :

1. Які яйця не використовують для приготування страв в громадському харчуванні?
2. Яйця вважають цінним продуктом харчування. Доведіть це.
3. Чи змінюється температура денатурації білків яєць при нагріванні білка і жовтка або їх суміші?
4. У чому особливість варіння яєць без шкарлупи?
5. Яка тривалість варіння яєць рідких, в «мішечок», крутих?
6. В чому особливість приготування омлетів натуральних, мішаних і фаршированих?

ТЕМА 13 ТЕХНОЛОГІЯ СТРАВ І КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ З МОЛОКА ТА СИРУ

Мета: поглибити та розширити знання з теми, набути практичні навички розрахунків норм закладки сировини для приготування страв з молока та сиру.

Питання для самостійної роботи :

1. Для харчування яких груп населення частіше використовують страви з сиру?
2. Для приготування холодних страв, який сир рекомендують використовувати – жирний, напівжирний чи знежирений?
3. Які страви відносять до варених страв з сиру?
4. З якою метою в гарячі страви з сиру додають борошно або заварену ману крупу?

5. Технологія приготування сирників по-київські.
6. Чим відрізняється склад, технологія запіканки та пудингу з сиру?

ТЕМА 14 ТЕХНОЛОГІЯ ХОЛОДНИХ СТРАВ ТА ЗАКУСОК

Мета: поглибити та розширити знання з теми, набути практичні навички розрахунків норм закладки сировини для приготування холодних страв і закусок в залежності від кондиції сировини, сезону та виходу страви.

Питання для самостійної роботи :

1. Яке значення мають холодні страви та закуски в харчуванні людини?
2. Яку температуру повинні мати гарячі та холодні закуски при подачі? Який термін їх зберігання?
3. На які групи поділяють бутерброди? В чому особливість приготування канапе?
4. Дайте характеристику способів подачі салатів та способів їх оформлення?
5. Які існують способи приготування салату з білоголової капусти? Дайте їх характеристику.
6. В чому особливості подачі салату-коктейлю?
7. Технологія приготування і подачі ікри бурякової і морквяної.
8. Проаналізуйте, чим відрізняється холодець м'ясний від м'яса заливного?
9. Які холодні страви та закуски можна приготувати з оселедця?
10. Дайте рекомендації по приготуванню та подачі яєць фаршированих.
11. Яких санітарних правил необхідно дотримуватись при приготуванні, оформленні і реалізації холодних страв та закусок?

ТЕМА 15 ТЕХНОЛОГІЯ СОЛОДКИХ СТРАВ

Мета: поглибити та розширити знання з теми, набути практичні навички розрахунку закладки сировини для приготування страв, враховуючи фактичну

наявність сировини на виробництві та вихід страв, рішення інших виробничих ситуацій.

Питання для самостійної роботи :

1. Які вимоги висувають щодо оформлення солодких страв? Чим це зумовлено?
2. Способи подачі малини, суниць та полуниць.
3. Як готують та подають узвар?
4. Характеристика крохмалю, який може бути використаний для приготування солодких страв.
5. Від чого залежить термін варіння киселю, після введення крохмалю?
6. Технологія приготування самбуку яблучного.
7. Чим відрізняється технологія приготування желе і мусу?
8. Які технологічні прийоми використовують для надання кремам потрібної консистенції?
9. Поясніть, чому суфле подають зразу після приготування.
10. Які прийоми використовують для збереження вітамінів при приготуванні солодких страв з використанням фруктів?

ТЕМА 16 ТЕХНОЛОГІЯ НАПОЇВ

Мета: поглибити та розширити знання з теми, набути практичні навички розрахунку сировини для приготування гарячих та холодних напоїв

Питання для самоконтролю

1. На які групи поділяють напої за сукупними ознаками?
2. Що зумовлює тонізуючі властивості чаю та його терпкий смак?
3. Як готують чай-заварку?
4. Як подають холодний чай?
5. Які фактори впливають на якість напоїв з натуральної меленої кави?
6. Як приготувати і подати каву по-східному?
7. Проаналізувати, чим відрізняються какао від шоколаду?

8. Технологія приготування квасу «Україна».
9. Правила та термін зберігання гарячих напоїв.

ТЕМА 17 ТЕХНОЛОГІЯ СТРАВ ТА КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ З БОРОШНА

Мета: поглибити та розширити знання з теми, набуття практичних навичок розрахунку норм закладки сировини для приготування страв та виробів з борошна з врахуванням кондицій сировини

Питання для самостійної роботи :

1. Поясніть, що означає поняття «сильне» борошно.
2. Назвіть старовинні українські страви і кулінарні вироби з борошна.
3. Дайте характеристику видів тіста, яке використовують для приготування вареників.
4. Які існують способи формування галушок?
5. Чим відрізняється технологія приготування млинчиків та млинців?
6. Опишіть технологію приготування пісочного тіста.
7. Які існують способи формування ватрушок з різних видів тіста?
8. Як готують оладки?
9. Як приготувати локшину домашню?

ТЕМА 18 ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ ДЛЯ ДІЄТИЧНОГО ТА ЛІКУВАЛЬНО-ПРОФІЛАКТИЧНОГО ХАРЧУВАННЯ

Мета: поглибити та розширити знання з теми, набути практичні навички розрахунку сировини для приготування страв з урахуванням вимог дієтичного харчування

Питання для самостійної роботи :

1. Які принципи враховують при організації лікувального харчування?
2. Яка сировина не використовується для всіх видів дієт?

3. Які прийоми теплової обробки рекомендовано для приготування страв лікувально-профілактичного харчування?

4. Дайте характеристику щадних режимів при організації лікувального харчування.

1. Яка температура подачі страв лікувально-профілактичного харчування?

5. Опишіть технологію приготування м'ясного сиру?

6. Як готують і подають оладки з ялової печінки? До якої дієти відноситься ця страва?

7. Дайте рекомендації по організації харчування в умовах підвищеного іонізуючого випромінювання.

8. Дайте перелік страв спеціального призначення для лікувального харчування.

9. В яких дієтах обмежується вживання солі?

ТЕМА 19 ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ ДЛЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ, ШКОЛЯРІВ І УЧНІВ

Мета: поглибити та розширити знання з теми, набути практичні навички розрахунку сировини для приготування страв з урахуванням вимог дитячого харчування для різних вікових груп

Питання для самостійної роботи :

1. У чому полягає значення дитячого харчування?

2. Чи впливає на раціон і режим харчування вік школярів?

3. Як впливає на організм школярів нестача вітамінів Д та С.

4. Як проводиться вітамінізація страв?

5. Охарактеризуйте особливості приготування страв для школярів молодшого віку.

6. Доведіть необхідність використання молочних продуктів та страв з них в дитячому харчуванні.

7.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

Законодавча література

1. ДСТУ 4281 : 2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – Київ : Держспоживстандарт України. – 2004. – 20 с.
2. ДСТУ ISO 9000-2001. Системи управління якістю. Основні положення та словник – На заміну ДСТУ 3230-95 ; чинний від 2001-10-01. – Київ: Де-ржстандарт України, 2001. – 33 с.

Основна література

1. Богушева В. И. Технология приготовления пищи: учеб. метод. пособие / В. И. Богушева, Е. И. Богушева. – М. : ФЕНИКС, ТОРГОВЫЙ ДОМ, 2007. – 320 с. – ISBN: 5-241-00471-8.
2. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. Для закладів громад. харчування всіх форм власності / О. М. Шалимінов, Т. П. Дятченко, Л. О. Кравченко та ін. – Київ: А.С.К., 2000. – 848 с. – ISBN: 966-539-209-3.
3. Ковалев, Н. И. Технология приготовления пищи: навч. посібник / Н. И. Ковалева, М. Н. Куткина, В. А. Кравцова. – М. : Деловая литература, 2005. – 467 с.
4. Хлебников В. И. Технология продукции общественного питания: навч. посібник / В. И. Хлебников, А. С. Ратушный; ред. Б. А. Баранов. – М. : Изд. Мир, 2007 – 351 с.
6. Бутейкис Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: навч. посібник/ Н. Г. Бутейкис, А. А. Жукова. – М. : Издательство "Академия/Academia", 2008. – 304 с. – ISBN: 5-7695-4187-3.
7. Шуміло, Г.І. Технологія приготування їжі: навч. посібник / Г. І. Шуміло. – Ужгород : Госпрозрахунковий редакц.-видавничий відділ комітету інформації, 1999. – 556 с. – «ВН 966-7186-36-9.

Виробничо-практичне видання

Методичні рекомендації

до самостійної роботи
з навчальної дисципліни

«ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

*(для студентів 4 курсу денної та 4-5 курсів заочної форм навчання зі
спеціальності 241 – Готельно-ресторанна справа)*

Укладач **СОКОЛЕНКО** Анна Сергіївна

Відповідальний за випуск *Л. В. Оболенцева*

За авторською редакцією

Комп'ютерне верстання *А. С. Соколенко*

План 2018, поз. 375 М.

Підп. до друку 07.05.2019 р. Формат 60×84/16

Друк на ризографі. Ум. друк. арк. 0,6.

Тираж 50 пр. Зам. №

Видавець і виготовлювач:

Харківський національний університет
міського господарства імені О. М. Бекетова,
вул. Маршала Бажанова, 17, Харків, 61002.

Електронна адреса: rectorat@kname.edu.ua

Свідоцтво суб'єкта видавничої справи:

ДК № 5328 від 11.04.2017.