

## ЛІТЕРАТУРА

### Основна:

1. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів : для підприємств громадського харчування всіх форм власності / О.В. Шалимінов, Т.П. Дятченко, Л.О.Кравченко та ін. Київ.: А.С.К., 2018. 848с.
2. Мальська М.П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика); підручник / М.П. Мальська, О.М. Гаталяк, Н.М. Ганич ; Львівський національний університет ім.І.Франка. Київ: ЦУЛ, 2016, 304с.
3. Іжевська О. П. Технологія продукції ресторанного господарства: навч.посібник / Арина Петрівна Іжевська; ред.Єлизавета Лупинос, Ольга Громик. Львів: ЛГУФК ім. І.Боберського.2020 377с.іл., табл.
4. Плахотін В.Я. Теоретичні основи технологій харчових виробництв: навч. посібн. / В.Я.Плахотін, І.С. Тюрікова, Г.П. Хоміч. Київ.: Центр навч. літератури, 2015. 296 с.
5. Технологія продукції в закладах ресторанного господарства: підручник / С.В. Іванов, В.А. Домарецький, В.Ф. Доценко та ін.; за ред. С.В.Іванова; МОН України, Національний університет харчових технологій. Київ : НУХТ, 2018.430с.
6. Технологія приготування їжі. Українська кухня: навчальний посібник / В.М. Михайлов , Л.О. Радченко , О.В. Новікова та ін. Харків: Світ книг, 2016. 537с.
7. Смоляр В.І. Харчова експертиза: підручник/ В.І.Смоляр.-Київ: Здоров'я, 2020. 336 с. 13.
7. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: навч. посібник/ Г.І.Шумило – Київ.: Кондор, 2018. 504 с.

### Додаткова:

1. Захарчук В.Г. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник/ В.Г.Захарчук, Т.А. Кунділовська, Г.Є. Гайдукович. Одеса: Атлант ВОІСОІУ, 2016. 479 с.
2. Новікова О.В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних виробів: навчальний посібник/ О.В. Новікова Київ.: Видавництво Ліра, 2017.540 с.
3. Технологія продукції ресторанного господарства. Полтавська кухня/Капліна Т.Р., Шаповал Н.І. та ін. навч. посібник Київ.: Центр учбової літератури, 2008. 280 с.
4. П'ятницька Г.Т. Інноваційні ресторанні технології: основи теорії: навч.посібн. / Н.А. П'ятницька. Київ: Кондор-Видавництво, 2012. 240с.
5. Харчові та дієтичні добавки, прянощі та приправи у продукції ресторанного господарства.: підручник / В.Ф.Доценко, Л.Ю. Арсеньева, Н.П.Бондар та ін; за ред. В.Ф. Доценка ;Нац.ун-ет харч. Технол. Київ : НУХТ, 2014. 379с.
- 6.Основи ресторанної справи: навчальний посібник / укл. Г.Я. Круль.-Чернівці: Чернівецький нац. Ун-т ім. Ю.Федьковича, 2020. 496 с.

## **Інформаційні ресурси**

1. Захарчук В.Г. Технологія продукції ресторанного господарства : навчальний посібник рекомендовано МОН України. dspace. oneu.ua / jsru / handle / 123456789/ 6768
2. Архіпов В.В., Іваннікова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа: навчальний посібник рекомендовано МОН України. tourism-book . com/pbooks /book-83/ua
3. Журнал «Ресторатор». URL: <http://www.restorator.ua>
4. Самодай В.П., Кравченко А.І. Організація ресторанної справи. Навчальний посібник. URL: [http://www.file:///D:/Zagruzky/Orhanizatsiia\\_restoranoi\\_spravy%20\(2\).pdf](http://www.file:///D:/Zagruzky/Orhanizatsiia_restoranoi_spravy%20(2).pdf)
5. ДСТУ 4281: 2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація. URL: [https://dnaop.com/html/34057/doc%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3\\_4281\\_2004](https://dnaop.com/html/34057/doc%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4281_2004)

