**Рекомендована література**

**Основна**:

1.Бородина В. Ресторанно-гостиничный бизнес / В.Бородина.- М. : Книжн. мир ,2002.-165с.

2.Браймер Р.А. Основы управления в индустрии гостеприимства .Пер. с англ./ Р.А. Браймер. –М: Аспект.Пресс. 1995. –382с.-ISBN 5-7567-0028-5.

3.Бутейко Н.Г. Организация производства предприятий общественного питания . Учебник 3-е изд. / Н.Г. Бутейко. -М. Высшая школа 1990-128с.

4.В.К. Федорченко.Туристський словник-довідник: Навч. Посібник. / В.К. Федорченко, І.М. Мініч .-К.: Дніпро, 2000.-160с.

5.Организация производства в общественном питании: Учеб.пособие для вузов / [Е.Д. Агроновский и др.].-М.:Экономика,1990. -268 с.

6.ДСТУ 3862-99. Громадське харчування. Терміни та визначення. Державний стандарт України : затв. 29.10.2003 р.; наказ № 185.' - К., 2003. -17 с.

7.Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи : учебник / Н.И. Ковалев, М.Н. Купейна, В.А. Кравцова. - М.: Деловая лит., 2005. - 467 с.

8.Кулінарне мистецтво: правила змагань (вимоги, коментарі, рекомендації) / А А Мазаракі, Мі. Пересічний, Н.М. Зубгф, РГ. Кугепова. -К.: КНТЕУ, 2003.

9.Райт Дж. Новое о кулинарии: кулинарнне шедеврн от Ье Согсіоп Віеи : пер. с англ. / Дж. Райт, 3. Трой. - М.: Издат. дом «Ниола 21-й век», 2001 - 352 с.

10.Справочник технолога общественного питання. - М.: Зкономика, 2000.

11.Сборник рецептур блюд и'кулинарньїх изделий для предприятий общественного питання / авт.-сост. А.И. Здобнов, В.А. Циганенко, М.И. Пересичньш, - К.: А.С.К., 2001. - 656 с.

12.Сборник рецептур для кондитера. Серйя «Учебньш курс». - Ростов н/Д : Феникс, 2001. -320 с.

13.Сборник рецептур мучньїх кондитерских и булрчньїх изделий для предприятий общественного питання / [А.В. Павлов]. - Изд-во «ПрофиКС», 2007. - 296 с.

14.Технология продукции общественного питання : в 2 т. / [А.С. Ратушньш, Б.А. Баранов, Н.И. Ковалев и др.]. - М.: Мир, 2003. -416 с.

15.Фурс И.Н. Технология производства продукции общественного питання : учеб. пособие / И.Н. Фурс. - Минск : Новое знание, 2002. - 799 с,

**Додаткова:**

1.Химический состав пищевьіх продуктов. - М. : Легкая и пищевая пром-сть, 2000.

2.Технология продуктов из гидробионтов / С.А. Артюхова, В.Д. Богданов, В.М. Дацун, З.Н. Ким.-К., 2001.

1. Гущин В.В. Технология полуфабрикатов из мяса птицн / В.В. Гущин. - М. : Колос, 2002. -200 с.
2. Денисов Д.И. Соусьі / Д.И. Денисов. - М.: Издат. дом «Рестор. ведомости», 2002. - 200 с.
3. Ефимов А. Рьіба и морепродукти / А. Ефимов, В. Ковалев, Т. Шарова. - М. : Издат. дом «Рестор. ведомости», 2004. - 245 с.
4. Зайчик Ц.Р. Напитки. Краткий словарь-справочник / Ц.Р. Зайчик. - М. : ДеЛи принт, 2001.-51 с.
5. Искусство кулинарии. - М. : Изд-во ЄКСМСШресс, 2002. - 560 с.
6. Органолептический анализ пищевьіх продуктов / [В.М. Кантере, В.А. Матисон, М.А. Фоменко и др.]. - М.: МГУПП, 2002. - С. 16-72.
7. Касьянов А.В. Технология производства паштетов и фаршей / А.В. Касьянов. - Ростов н/Д: Март, 2202.
8. Корячкина С.Я.Новьіе видьі мучньїх кондитерских изделий /СЯ.Корячкина. - М., 2002.
9. Технологія продуктів харчування функціонального призначення : монографія / за ред. М.І. Пересічного. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2008. - 718 с.
10. Пересічний М.І. Харчування людини і сучасне довкілля: теорія і практика : монографія / М.І. Пересічний, В.Н. Корзун, М.Ф. Кравченко, О.М. Григоренко. - К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т. - 2003. - 526 с.
11. Пересічний М.І. Технологія продукції громадського харчування з використанням біологічно активних добавок : монографія / М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко. - К. : Київ, нац. торг.-екон. ун-т, 2002. - 320 с.
12. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів (технологічних карт) з використанням біологічно активних добавок / М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко, В.Н. Корзун та ін. ; під кер. М.І. Пересічного. - К.: Книга, 2004. - 428 с.
13. Пересічний М.І. Підсолоджуючі речовини у харчуванні / М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко, П.О. Карпенко, В.В. Карпачев. - К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2004. -445 с.
14. Стрингер М. Охлажденньїе и замороженньїе продукти: научньїе основьі и технологии / М. Стрингер, К. Деннис. - СПб.: Професия, 2003. - 496 с.
15. Шатун Л.Г. Технология приготовления пищи : учебник / Л.Г. Шатун. - М. : Дашков и К°, 2004.-480 с.
16. Николаєнко В.В.,Дис.д.соц.н., Гастрономічні детермінанти суспільного життя: соціальний вимір.,-407с.
17. Панченко В.Г. Українське національне харчування: минуле і майбутнє.Уроки здоров’я /В.Г.Панченко. Д.:Герда,2010.-240с.
18. Яворницький Д.І. Історія запорозьких козаків:у 3-х т./Д.І.Яворницький.- Львів:Світ,1992.-Т.3.-456с.

**Інформаційні ресурси**

1. Организация работы заведений ресторанного хазяйства. Режим доступа: nibu.factor.ua

2.Ресторанное хозяйство. Режим доступа: ccu.crimea.ua

3.Про затвердження правил роботи закладів (підприємств) ресторанного хозяйства. Режим доступу: zakon.rada.gov.ua›laws/show/z0680-02

4. Туризм. Учебники. Ресторанное хозяйство. Режим доступа: tourism-book.com

5.Отельно-ресторанное дело технологий питания, отельно-ресторанного хозяйства. Режим доступа: horeca.od.ua›archives/79.

6. Исследование дефиниции понятия "ресторанные услуги". Режим доступа: rusnauka.com

7. Открытие ресторанов, ресторанное хозяйство, лицензирование, условия. Режим доступа: com.ua›litsenzirovanie/otkritie

8. Ресторанное хозяйство Лава (Киев): меню, отзывы, цены. Режим доступа: restoran.izum.ua›lava\_209575

9. Технологія харчових виробництв. Режим доступу: uipa.kharkov.ua