МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
«УЖГОРОДСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»
ФАКУЛЬТЕТ ТУРИЗМУ ТА МІЖНАРОДНИХ КОМУНІКАЦІЙ
Кафедра туристичної інфраструктури та
готельно-ресторанного господарства

"Затверджено"
Декан факультету
туризму та міжнародних
комунікацій
доц. Габчак Н.Ф.
_____
"01" вересня 2026 р.

НАВЧАЛЬНА ТА РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

«Технологія продукції ресторанного підприємства»

Рівень вищої освіти **Перший (бакалаврський)**
Галузь знань **241 Сфера обслуговування**
Спеціальність **241 Готельно-ресторанна справа**
Освітня програма **Готельно–ресторанна справа**
Статус освітньої компоненти **Обов'язкова**
Мова навчання **Українська**

Ужгород–2026

Робоча програма навчальної освітньої компоненти **«Технологія продукції ресторанного підприємства»** для здобувачів вищої освіти галузі знань 241 Сфера обслуговування, спеціальності: **241 «Готельно-ресторанна справа»** освітньо-професійної програми **«Готельно-ресторанна справа»**

Розробник: Корсак Р.В., доктор історичних наук, професор кафедри туристичної інфраструктури та сервісу

Робочу програму розглянуто та затверджено на засіданні кафедри туристичної інфраструктури та сервісу

протокол № 1 від «28» серпня 2026 р.Завідувач кафедри _____ Корсак.Р.В.

Схвалено науково–методичною комісією _____ факультету

протокол № 1 від «28» серпня 2026 р.

Голова науково–методичної комісії _____ д.геогр.н.,Машіка Г.В.

© Корсак Р.В. 2026 р
© ДВНЗ «Ужгородський національний університет», 2026 р

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІН

Програма навчальної освітньої компоненти **«Технологія продукції ресторанного підприємства»** розроблена для здобувачів освітньо−кваліфікаційного рівня бакалавр напряму підготовки спеціальність: **241 «Готельно−ресторанна справа»** впроваджена відповідно до навчального плану.

Найменування Показників	**Розподіл годин за навчальним планом**	
	Денна форма Навчання	Заочна форма Навчання
Кількість кредитів ЄКТС – 5	Рік підготовки	
Загальна кількість годин – 150	4−й	
Кількість модулів – 2	Семестр:	
Тижневих годин для денної форми навчання:	7−й	7-й
	8-й	
аудиторних – 4,1 годин	Лекції:	
самостійної роботи студента – 76 годин (7-й семестр)	42 годин (7-й семестр)	12 годин
самостійної роботи студента – 14 годин (7-й семестр)	16 годин (8-й семестр)	
	Практичні (семінарські):	
	32 годин (7-й семестр)	6 годин
	14 годин (8-й семестр)	
Вид підсумкового контролю: **залік**	Лабораторні:	
	–	–
Форма підсумкового контролю: **усне опитування**	Самостійна робота:	
	76 годин	117 годин

2. МЕТА, ЗАВДАННЯ ТА ПРЕДМЕТ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

Головною метою освітньої компоненти «Технологія продукції ресторанного підприємства» є формування базових знань з технології виробництва кулінарної та кондитерської продукції, оволодіння основними правилами кулінарної обробки продуктів харчування для отримання готової продукції, оволодіння професійними знаннями, навичками та вміннями щодо технологічних процесів у закладах ресторанного підприємства, випуску кулінарної продукції та її споживання.

Відповідно до визначеної мети завданням освітньої компоненти є:

− ознайомлення з основами технології виробництва кулінарної, кондитерської продукції, напоїв;

− систематизація окремих стадій технологічного процесу виробництва продуктів харчування, оволодіння технологією їх виробництва з метою опанування здобувачами основ управління технологічними процесами з урахуванням вимог створення продукції високої якості, визначеної харчової і біологічної цінності, енергоємності;

− набуття знань і вмінь пов'язувати наукові та нормативні положення з сучасною практикою галузі (ресторанним господарством);

− ефективне використання вмінь і навичок в процесі надання послуг харчування різним верствам населення і забезпечення попиту на продукцію ресторанного підприємства;

− набуття знань щодо формування асортименту кулінарної продукції, визначення перспектив його розвитку;

− набуття практичних навичок з виробництва і реалізації кулінарної та кондитерської продукції власного виробництва ЗРГ.

Об'єктом вивчення освітньої компоненти є технологія продукції власного виробництва закладів ресторанного підприємства.

Предметом вивчення освітньої компоненти є загальні принципи здійснення технологічного процесу виробництва та реалізації кулінарної і кондитерської продукції, напоїв із визначеними властивостями і якістю.

Вивчення освітньої компоненти "Технологія продукції ресторанного підприємства" надає можливість здобувачам опанувати основні технологічні закономірності виробництва продукції власного виробництва у підприємствах ресторанного підприємства різних концепції, набути вміння оцінювати їх якість з метою майбутнього застосування цих знань у практичній професійній діяльності і моделювати процеси та приймати оптимальні рішення з урахуванням виникаючих виробничих ситуацій.

Відповідно до освітньої програми, вивчення освітньої компоненти сприяє формуванню у здобувачів вищої освіти наступних **компетентностей:**

− ЗК 02. Здатність діяти соціально відповідально усвідомлюючи цінності громадянського суспільства, верховенства права, а також прав і свобод людини та громадянина в Україні.

− ЗК 03. Здатність до абстрактного та критичного мислення, аналізу, синтезу, встановлення взаємозв'язків між явищами та процесами, прогнозування й оцінки.

− ЗК 04. Здатність самостійно проводити дослідження, опановувати нові сучасні знання та застосовувати їх у практичній діяльності.

− ЗК 06. Навички використання інформаційних технологій для пошуку, систематизації та аналізу даних (інформації) з різних джерел.

− ЗК 12. Здатність дотримання вимог охорони праці, збереження навколишнього середовища та безпеки життєдіяльності.

− СК 05. Здатність організовувати ефективний виробничо-сервісний процес відповідно до тенденцій на ринку і потреб цільової аудиторії споживачів.

− СК 07. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг на підприємствах готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

− СК 08. Здатність здійснювати практичну діяльність у сфері готельного та ресторанного бізнесу відповідно до чинного законодавства.

− СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

− СК 10. Здатність розробляти нові послуги з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

− СК 11. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів, проводити дослідження споживчих ринків та планувати маркетингові заходи.

− СК 13. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень задоволеності потреб споживачів у сфері гостинності.

− СК 16. Здатність працювати з технічною, економічною та технологічною документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

3. ПЕРЕДУМОВИ ДЛЯ ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

Передумовами вивчення навчальної освітньої компоненти **«Технологія продукції ресторанного підприємства»** є опанування таких навчальних дисциплін освітньої програми (ОП) «Готельно-ресторанна справа»:

ОК 1.11. Гігієна і санітарія в галузі

ОК 2.1. Харчова хімія

ОК 2.10. Організація ресторанного підприємства

ОК 2.15. Організація послуг харчування

ОК 2.17. Устаткування закладів готельно-ресторанного підприємства

4. ОЧІКУВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Відповідно до освітньої програми «**Готельно-ресторанна справа»,** вивчення навчальної освітньої компоненти повинно забезпечити досягнення здобувачами вищої освіти таких програмних результатів навчання (ПРН):

Програмні результати навчання	**Шифр ПРН**
Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	ПР 01
Вміти застосовувати на практиці знання предметної області й суміжних наук та управляти своїм навчанням у професійній сфері індустрії гостинності.	ПР 03
Розуміти технологічні процеси і принципи організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	ПР 06
Аналізувати й моделювати сервісні, виробничі та організаційні процеси готельно-ресторанного бізнесу та вдосконалювати їх.	ПР 07
Організовувати процес надання готельних та ресторанних послуг на основі використання інноваційних, комунікаційних та сервісних технологій з дотримання високих стандартів якості і норм безпеки.	ПР 09
Розраховувати потреби у ресурсах та обладнанні, готувати відповідну документацію.	ПР 10
Розробляти нові послуги, використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.	ПР 11
Застосовувати сучасні інформаційні та сервісні технології для	ПР 12

організації роботи підприємств готельного та ресторанного бізнесу з дотриманням вимог охорони праці та протипожежної безпеки.	
Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного підприємства.	ПР 13
Розуміти особливості організації рекреаційно-туристичного простору і вимоги до інфраструктури закладів харчування та розміщення.	ПР 14
Формувати ефективну виробничо-організаційну структуру готельно-ресторанного підприємства, визначити функції та обов'язки його структурних підрозділів, складати штатний розпис та професійно-кваліфікаційні вимого до персоналу.	ПР 15
Просувати та реалізовувати послуги готельно-ресторанних підприємств.	ПР 16
Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати своєї професійної діяльності.	ПР 18
Виявляти проблемні ситуації та прогнозувати ймовірні ризики.	ПР 19
Професійно виконувати завдання в стандартних, невизначених та екстремальних ситуаціях.	ПР 20

Очікувані результати навчання, які повинні бути досягнуті здобувачами освіти після опанування навчальної освітньої компоненти «Технологія продукції ресторанного підприємства»:

Очікувані результати навчання з освітньої компоненти	**Шифр ПРН**
Знати й уміти впроваджувати у практичну діяльність закладів готельно-ресторанного господарства вимоги законодавства, національних і міжнародних стандартів, що гарантують безпечність продукції та якість надання послуг.	ПР 01
Вміти застосовувати на практиці знання з технології виробництва кулінарної, кондитерської продукції, напоїв та знати управляти своїм навчанням у професійній сфері готельно-ресторанної індустрії.	ПР 03
Розуміти технологічні процеси виробництва кулінарної та кондитерської продукції, напоїв.	ПР 06
Здійснювати аналітичне опрацювання та моделювання сервісних, виробничих і організаційних процесів підприємств готельно-ресторанного господарства з метою розробки ефективних шляхів їх	ПР 07

оптимізації та розвитку.	
Організовувати процес надання ресторанних послуг і кейтерингу на основі використання інноваційних та сервісних технологій з дотримання високих стандартів якості і норм безпеки під час приготування кулінарної та кондитерської продукції.	ПР 09
Оволодіти теоретичними знаннями та практичними навичками у сфері визначення потреб у матеріально-технічних і технологічних ресурсах, здійснення раціонального підбору обладнання та підготовки комплексу нормативно-технологічної документації відповідно до сучасних вимог ресторанного виробництва.	ПР 10
Знати розробляти нові послуги, використовуючи сучасні технології виробництва кулінарної, кондитерської продукції та напоїв та обслуговування споживачів.	ПР 11
Оволодіти знаннями щодо використання сучасних інформаційних, управлінських і сервісних технологій у сфері готельно-ресторанного бізнесу, інтегруючи їх у систему організації виробничих і обслуговуючих процесів з урахуванням норм охорони праці, техніки безпеки та протипожежного захисту.	ПР 12
Вміти здійснювати ефективний контроль якості кулінарної та кондитерської продукції.	ПР 13
Формувати знання про специфіку організації рекреаційно-туристичного середовища та його вплив на діяльність підприємств ресторанного господарства, а також розуміння вимог до інфраструктури закладів харчування і розміщення для забезпечення якісного сервісу та конкурентоспроможності.	ПР 14
Формувати компетентність у проєктуванні ефективної виробничо-організаційної структури ресторанного підприємства, визначати функціональні обов’язки його структурних підрозділів, розробляти штатний розпис і професійно-кваліфікаційні характеристики персоналу відповідно до вимог стандартів галузі.	ПР 15
Набувати знань та практичних умінь щодо просування та реалізації послуг ресторанних підприємств із застосуванням сучасних маркетингових технологій та сервісних стратегій, спрямованих на задоволення потреб споживачів і забезпечення конкурентоспроможності закладу.	ПР 16
Сформувати здатність приймати обґрунтовані управлінські рішення у сфері технології ресторанного виробництва та усвідомлювати персональну відповідальність за результати	ПР 18

професійної діяльності.	
Опанувати навички виявлення проблемних виробничо-організаційних ситуацій, здійснення їх аналітичної оцінки та прогнозування потенційних ризиків у діяльності ресторанного підприємства.	ПР 19
Набути компетентності щодо професійного виконання виробничих та управлінських завдань у стандартних, нестандартних та екстремальних умовах функціонування підприємства ресторанного господарства.	ПР 20

5. ЗАСОБИ ДІАГНОСТИКИ ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Засоби оцінювання та методи демонстрування результатів навчання

Засобами оцінювання та методами демонстрування результатів навчання з навчальної освітньої компоненти є:

− контроль за виконання модульних завдань (письмові роботи);

− контроль систематичності та активності роботи здобувача протягом семестру (практичні заняття);

− контроль індивідуальної (самостійної) роботи.

Форми контролю та критерії оцінювання результатів навчання

Форми поточного контролю: усне опитування

Форма модульного контролю: письмове опитування

Форма підсумкового семестрового контролю: екзамен

Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти (Змістовий модуль 1.)

Поточне оцінювання та самостійна робота									**Модульна контрольна робота**	**Сума**
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	Т9	50	**100**
6	5	6	5	6	5	6	5	6		

Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти (Змістовий модуль 2.)

	Поточне оцінювання та самостійна робота							**Модульна контрольна робота**	**Сума**
Т10	Т11	Т12	Т13	Т14	Т15	Т16	Т17	50	**100**
7	5	7	5	7	5	7	7		

Оцінювання окремих видів навчальної роботи з освітньої компоненти

Вид діяльності здобувача вищої освіти	Модуль 1		Модуль 2	
	Кількість	Максимальна кількість балів (сумарна)	Кількість	Максимальна кількість балів (сумарна)
Практичні (семінарські) заняття	5	50	6	50
Модульна контрольна робота	2	50	1	50
Разом		**100**		**100**

Критерії оцінювання модульної контрольної роботи

Оцінювання модульних завдань. Після виконання програми змістового модуля у визначений деканатом термін здійснюється поточний модульний контроль у вигляді письмової роботи, який оцінюється у межах від 0 до 50 балів.

Оцінювання систематичності та активності роботи здобувача. Протягом семестру проводяться практичні заняття для перевірки засвоєння теоретичної частини навчальної освітньої компоненти та практичного закріплення здобутих знань, дане оцінювання здійснюється в межах від 0 до 50 балів.

Критерії оцінювання підсумкового семестрового контролю

Оцінювання навчальних досягнень здобувача здійснюється відповідно до «Положення про оцінювання навчальних досягнень здобувачів УжНУ за кредитно-модульною системою» (затверджено наказом ректора ДВНЗ «УжНУ» № 03/01-17 від 03.03.2015 року), а також «Положенням про порядок та методику проведення семестрових (курсових) екзаменів і заліків в УжНУ» (затверджено наказом ректора ДВНЗ «УжНУ» № 698/01-17 від 08.05.2015 року).

Після виконання змістового модуля здійснюється поточний контроль у вигляді письмової роботи. Оцінювання навчальних досягнень та практичних навичок здобувачів здійснюються за 100-бальною системою.

Здобувач, який в результаті поточного оцінювання або підсумкового контролю за модулем отримав більше 60 балів, має право не складати залік (іспит) з освітньої компоненти. У такому випадку в заліково-екзаменаційну відомість заноситься загальна підсумкова оцінка. При умові, що здобувач(ка) хоче

покращити підсумкову оцінку за модуль із освітньої компоненти, він (вона) має складати залік чи іспит.

Здобувач, який за результатами модульних контролів отримав оцінку «F» (0-34 бали), повинен до проведення підсумкового контролю покращити цю оцінку принаймні до показника FX(35-59 балів) під час чергування викладача на кафедрі. Без такого покращення він (вона) до підсумкового контролю не допускається.

Здобувач, який в результаті підсумкового оцінювання за модулем отримав менше 60 балів зобов'язаний складати залік (іспит) з освітньої компоненти. У разі, коли відповіді здобувача під час заліку (іспиту) оцінені менш ніж на 60 балів, він (вона) отримує незадовільну підсумкову оцінку.

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ НАВЧАЛЬНИХ ДОСЯГНЕНЬ ЗДОБУВАЧІВ

Мінімальний бал для отримання позитивної оцінки – 50, максимальний – 100	Оцінка за розширеною Національною шкалою (іспит / залік)	Критерії знань	Оцінка за шкалою ECTS
90 та вище	відмінно	Здобувач виявляє початкові творчі здібності, самостійно визначає окремі цілі власної навчальної діяльності, оцінює окремі нові факти, явища, ідеї; знаходить джерела інформації та самостійно використовує їх відповідно до цілей, поставлених викладачем освітньої компоненти. Здобувач вільно висловлює власні думки, визначає програму особистої пізнавальної діяльності, самостійно оцінює різноманітні життєві явища і факти, виявляючи особисту позицію щодо них; без	A

		допомоги викладача знаходить джерела інформації і використовує одержані відомості відповідно до мети та завдань власної пізнавальної діяльності. Здобувач використовує набуті знання і вміння в нестандартних ситуаціях.	
82-89	дуже добре	Здобувач вільно (самостійно) володіє вивченим обсягом матеріалу, в тому числі застосовує його на практиці; вільно вирішує завдання в нестандартних ситуаціях, самостійно виправляє допущені помилки, добирає переконливі аргументи на підтвердження вивченого матеріалу освітньої компоненти.	B
74-81	добре	Здобувач вміє порівнювати, узагальнювати, систематизувати інформацію під керівництвом викладача, в цілому самостійно застосовувати її на практиці, контролювати власну діяльність, виправляти помилки і добирати аргументи на підтвердження певних думок під керівництвом викладача.	C
64-73	задовільно	Здобувач може відтворити значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, за допомогою викладача може аналізувати	D

		навчальний матеріал, порівнювати, робити висновки, виправляти допущені помилки.	
60-63	достатньо	Здобувач володіє матеріалом на рівні, вищому за початковий, здатний за допомогою викладача логічно відтворити значну його частину.	E
35-59	незадовільно	Здобувач володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу з освітньої компоненти.	FX
1-34	неприйнятно	Здобувач володіє навчальним матеріалом на рівні елементарного розпізнавання і відтворення окремих фактів, елементів, об’єктів освітньої компоненти, що позначаються ним окремими словами чи реченнями.	F

6. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

6.1 Зміст навчальної освітньої компоненти

Робоча програма навчальної освітньої компоненти розроблена відповідно до вимог галузевого стандарту вищої освіти МОН України на базі освітньо-професійної програми підготовки бакалавра.

7-Й СЕМЕСТР

Модуль1. Роль система НАССР у технології продукції ресторанного підприємства.

Тема 1. Сутність та значення системи НАССР у технологічному процесі виробництва продукції ресторанного підприємства

Історія виникнення та розвитку системи НАССР. Значення системи НАССР у технологічному процесі ресторанного виробництва. Особливості впровадження системи НАССР у закладах ресторанного господарства. НАССР як чинник формування довіри споживачів та конкурентоспроможності ресторану.

Тема 2. Теоретико-методологічні основи впровадження системи контролю якості та безпечності харчових продуктів у ресторанному господарстві (НАССР).

Основні цілі та завдання впровадження системи НАССР у закладах ресторанного господарства. Принципи, що становлять основу системи НАССР. Відмінності системи НАССР від традиційних методів контролю якості. Переваги впровадження системи НАССР для споживачів і для підприємства.

Тема 3. Нормативно-правове забезпечення системи НАССР у технології продукції ресторанного господарства.

Закони України, що регламентують впровадження системи НАССР. «Codex Alimentarius». Міжнародні стандарти гармонізовані з вимогами НАССР. Контроль державних органів за впровадженням системи. Відповідальність підприємств ресторанного господарства за порушення вимог системи НАССР

Тема 4. Технологічні процедури, що забезпечують ефективне функціонування системи НАССР у виробництві кулінарної продукції

Ідентифікація та опис технологічних процесів у ресторанному господарстві. Визначення небезпечних факторів у технологічних процедурах. Розробка критичних контрольних точок у виробничих процесах. Система моніторингу

технологічних операцій.Коригувальні дії у разі відхилень від встановлених норм і вимог.

Тема 5. Ідентифікація та аналіз небезпечних факторів у технологічних процесах ресторанного господарства.

Поняття небезпечних факторів у виробництві кулінарної продукції та їх класифікація (біологічні, хімічні, фізичні). Методи ідентифікації потенційних небезпек на різних етапах технологічного процесу. Аналіз ризиків: оцінка ймовірності виникнення та ступеня шкоди від небезпечних факторів. Практичні інструменти та методики аналізу небезпек у ресторанному господарстві (блок-схеми, контрольні листи, аудит). Розробка та впровадження заходів для мінімізації і контролю небезпечних факторів.

Тема 6. Докуметація та регламентація процедур системи НАССР у виробництві кулінарної продукції.

Значення документації у впровадженні та функціонуванні системи НАССР. Вимоги до оформлення та зберігання документації згідно з міжнародними та національними стандартами. Роль документів у підтвердженні безпечності кулінарної продукції та при перевірках контролюючих органів. Цифровізація та автоматизація ведення документації в сучасному ресторанному господарстві. Методика ведення документації при виробництві кулінарної продукції різних груп (м’ясні, рибні, борошняні, десерти тощо). Аналіз та використання документованих даних для внутрішнього контролю та покращення технологічних процесів. Вимоги до зберігання, архівування та оновлення документації в закладах ресторанного господарства.

Тема 7. Процедури внутрішнього контролю та перевірки ефективності функціонування системи НАССР у закладах ресторанного господарства.

Сутність і значення внутрішнього контролю в системі НАССР. Методи та інструменти внутрішнього аудиту на підприємствах ресторанного господарства. Періодичність та порядок проведення перевірок ефективності системи. Роль відповідальних осіб і груп НАССР у процесі контролю. Документальне оформлення результатів перевірок і коригувальних дій. Використання результатів внутрішнього контролю для підвищення якості та безпечності кулінарної продукції.

Тема 8. Визначення та обґрунтування критичних контрольних точок у технології продукції ресторанного господарства

Поняття критичних контрольних точок (ККТ) та їх роль у системі НАССР. Критерії визначення ККТ у технологічних процесах ресторанного господарства. Методи аналізу для виявлення потенційних ККТ. Приклади критичних контрольних точок у виробництві різних груп страв. Обґрунтування параметрів контролю в ККТ (температура, час, умови зберігання тощо). Значення моніторингу та коригувальних дій у точках контролю.

Теми 9. Програми-передумови забезпечення безпечності та якості продукції в ресторанному господарстві:

Поняття та роль програм-передумов у системі НАССР. Гігієнічні вимоги до персоналу закладу ресторанного господарства. Особиста гігієна. Навчання та інструктаж працівників. Контроль за дотриманням правил. Санітарно-гігієнічні вимоги до виробничих приміщень та обладнання. Правила облаштування цехів. Санітарна обробка поверхонь та устаткування.

Модуль 2. Сучасні методи контролю, зберігання та інноваційні технології у технології продукції ресторанного підприємства

Тема 10. Використання блок-схем технологічних процесів та робочих листів при описі і контролі кулінарної продукції (за групами страв).

Призначення та роль блок-схем у технології продукції ресторанного підприємства. Етапи побудови блок-схем для різних груп кулінарної продукції. Робочі листи як інструмент документування та контролю процесів у системі НАССР. Приклади застосування блок-схем і робочих листів у виробництві страв різних груп (м’ясні, рибні, борошняні, десерти тощо). Взаємозв’язок блок-схем і робочих листів із критичними контрольними точками. Переваги використання блок-схем.

Тема 11. Контроль алергенів і спеціальних дієтичних страв у закладах ресторанного господарства

Визначення та класифікація алергенів у продуктах. Технології приготування дієтичних та гіпоалергенних страв. Система маркування та інформування споживачів про алергени. Ризики перехресного контакту та методи їх мінімізації. Впровадження процедур контролю алергенів у системі НАССР.

Тема 12. Органолептичні методи оцінювання якості кулінарної продукції в ресторанному господарстві.

Основи органолептичної оцінки: смак, запах, колір, консистенція, зовнішній вигляд. Стандарти та методики дегустації кулінарної продукції. Використання дегустаційних комісій та інструментальних методів. Роль органолептичної оцінки у системі контролю якості (HACCP). Порівняння органолептичних методів для різних груп страв (м'ясні, рибні, десерти).

Тема 13. Методи мікробіологічного контролю у виробництві кулінарної продукції.

Визначення мікробіологічних показників якості продукції. Методи кількісного та якісного мікробіологічного аналізу. Контроль санітарного стану виробничих приміщень та обладнання. Використання результатів мікробіологічного контролю для коригування технологічного процесу. Профілактика харчових інфекцій через мікробіологічний контроль.

Тема 14. Сучасні технології зберігання та транспортування напівфабрикатів і готових страв у закладах ресторанного господарства

Холодильне та морозильне зберігання кулінарної продукції. Використання вакуумної упаковки та бар'єрних матеріалів. Транспортні засоби та умови перевезення готових страв. Контроль якості продукції під час зберігання та транспортування.

Тема 15. Використання інноваційних технологій (су-від, шокове охолодження, вакуумна обробка) у контексті системи HACCP

Принципи та особливості технології су-від. Шокове охолодження та його значення для безпечності продукції. Вакуумна обробка продуктів та контроль якості. Інтеграція інноваційних технологій у систему HACCP. Порівняння традиційних та інноваційних методів кулінарної обробки.

Тема 16. Управління якістю та безпечністю при виробництві борошняних кулінарних і кондитерських виробів.

Контроль якості сировини та напівфабрикатів. Органолептичний та мікробіологічний контроль борошняних виробів. Впровадження критичних контрольних точок для тестових продуктів. Використання сучасного обладнання для безпечного виробництва. Стандартизація рецептур та технологічних процесів.

Тема 17. Роль персоналу у впровадженні та підтриманні системи НАССР у ресторанному господарстві

Підготовка та навчання персоналу у сфері контролю якості. Розподіл обов'язків відповідно до принципів НАССР. Мотивація працівників до дотримання стандартів безпечності. Внутрішній аудит та оцінка ефективності дій персоналу. Ведення документації та звітності персоналом.

Тема 18. Зарубіжний досвід впровадження системи НАССР у ресторанному господарстві та можливості його адаптації в Україні

Впровадження НАССР у країнах ЄС та США. Основні підходи до контролю якості та безпечності за кордоном. Приклади успішного застосування системи НАССР у міжнародних мережах ресторанів. Порівняння українських і зарубіжних нормативних вимог. Можливості адаптації міжнародного досвіду для українських закладів.

8-Й СЕМЕСТР

Модуль1. Технологія спеціалізованого харчування у закладах ресторанного господарства

Тема 1. Технологія дієтичних страв і лікувально-профілактичного харчування

Основи дієтичного харчування та його класифікація. Вибір сировини для дієтичних страв. Особливості кулінарної обробки продуктів для дієтичного харчування. Рецептури та стандарти дієтичних страв. Органолептичні та харчові характеристики дієтичної продукції. Види лікувально-профілактичного харчування.

Тема 2. Особливості технології дитячого харчування

Харчові потреби дітей різного віку. Сировинна база для дитячих страв. Методи приготування, що зберігають поживну цінність. Формування раціону та рецептури дитячого харчування. Контроль безпечності та якості дитячих страв. Впровадження інноваційних технологій у виробництво дитячого харчування.

Тема 3. Технологія здорового харчування для активного способу життя та спорту

Харчові потреби спортсменів та енергетична цінність страв. Сировина для спортивного харчування. Приготування високобілкових і енергетичних страв. Рецептури та порційне складання спортивних страв. Контроль якості та

безпечності продукції для спортсменів. Застосування сучасних технологій приготування (су-від, низькотемпературне готування).

Тема 4. Технологія вегетаріанських та веганських страв

Принципи вегетаріанського та веганського харчування. Вибір сировини та замінників тваринних продуктів. Технології приготування вегетаріанських та веганських страв. Рецептури і стандарти продукції. Органолептичні та харчові характеристики страв. Контроль якості та безпечності вегетаріанських і веганських страв.

Модуль 2. Технологія кулінарних виробів національної та міжнародної кухні

Тема 5. Технологія страв національної кухні України

Історичні традиції української кухні та їх вплив на сучасні рецептури. Особливості підбору та обробки місцевих продуктів. Технологія приготування традиційних українських страв (борщ, вареники, деруни). Сучасні варіанти подачі та презентації національних страв. Органолептичні та харчові характеристики українських кулінарних виробів.Використання сезонних продуктів у рецептурах національної кухні.

Тема 6. Технологія страв кухонь народів світу

Основні принципи приготування страв різних світових кухонь. Технологічні особливості обробки продуктів у міжнародних рецептурах. Використання спецій та ароматичних добавок у світових кухнях. Приготування традиційних страв Європи, Азії, Америки та Африки. Організація кухонного процесу для інтернаціонального меню. Адаптація іноземних страв до локальних умов і продуктів.

Тема 7. Технологія фірмових страв та авторських кулінарних виробів

Основні принципи розробки авторських страв. Вибір продуктів та інгредієнтів для унікальних рецептів. Технологія приготування фірмових страв ресторану. Естетична подача та оформлення авторських кулінарних виробів. Контроль якості та стандартизація унікальних страв. Вплив креативності кухаря на популярність фірмових страв.

6.2 Структура освітньої компоненти «Технологія продукції ресторанного підприємства»

Назва теми	Кількість годин 7-й семестр					
	Всього	Лекції (д.ф.н)	Практичні	Самостійна робота	Лекції (з.ф.н.)	Практичні (з.ф.н.)
Модуль 1. Роль система НАССР у технології продукції ресторанного підприємства						
Тема 1. Сутність та значення системи НАССР у технологічному процесі виробництва продукції ресторанного підприємства	9	2	2	5	2	
Тема 2. Теоретико-методологічні основи впровадження системи контролю якості та безпечності харчових продуктів у ресторанному господарстві. (НАССР)	9	2	2	5	2	
Тема 3. Нормативно-правове забезпечення системи НАССР у технології продукції ресторанного господарства.	9	2	2	5	2	
Тема 4. Технологічні процедури, що забезпечують ефективне функціонування системи НАССР у виробництві кулінарної продукції.	9	2	2	5		2
Тема 5. Ідентифікація та аналіз небезпечних факторів у технологічних процесах ресторанного господарства.	11	4	2	5		2

Тема 6. Регламентація процедур системи НАССР у виробництві кулінарної продукції.	9	2	2	5		2
Тема 7. Процедури внутрішнього контролю та перевірки ефективності функціонування системи НАССР у закладах ресторанного господарства.	9	2	2	5		
Тема 8. Визначення та обґрунтування критичних контрольних точок у технології продукції ресторанного господарства.	9	2	2	5		
Тема 9. Програми-передумови забезпечення безпечності та якості продукції в ресторанному господарстві.	7	2		5		
Модульний контроль	2	2				
Модуль 1	**83**	**22**	**16**	**45**	**6**	**6**
Модуль 2. Сучасні методи контролю, зберігання та інноваційні технології у технології продукції ресторанного підприємства						
Тема 10. Використання блок-схем технологічних процесів та робочих листів при описі і контролі кулінарної продукції (за групами страв).	9	2	2	5	2	
Тема 11. Контроль алергенів і спеціальних дієтичних страв у закладах ресторанного господарства.	9	2	2	5	2	

Тема 12. Органолептичні методи оцінювання якості кулінарної продукції в ресторанному господарстві.	9	2	2	5	2	
Тема 13. Методи мікробіологічного контролю у виробництві кулінарної продукції.	9	2	2	5		
Тема 14. Сучасні технології зберігання та транспортування напівфабрикатів і готових страв у закладах ресторанного господарства.	9	2	2	5		
Тема 15. Використання інноваційних технологій (су-від, шокове охолодження, вакуумна обробка) у контексті системи НАССР.	6	2	2	2		
Тема 16. Управління якістю та безпечністю при виробництві борошняних кулінарних і кондитерських виробів.	6	2	2	2		
Тема 17. Роль персоналу у впровадженні та підтриманні системи НАССР у ресторанному господарстві.	6	2	2	1		
Тема 18. Зарубіжний досвід впровадження системи НАССР у ресторанному господарстві та можливості його адаптації в Україні.	2	2		1		

Модульний контроль	2	2				
Модуль 2	**67**	**20**	**16**	**31**	**6**	
Разом	**150**	**42**	**32**	**76**	**12**	**6**

Назва теми	**Кількість годин 8-й семестр**					
	Всього	Лекції (д.ф.н)	Практичні	Самостійна робота	Всього	Лекції (з.ф.н.)
Модуль 1. Технологія спеціалізованого харчування у закладах ресторанного господарства						
Тема 1. Технологія дієтичних страв і лікувально-профілактичного харчування.	4	2		2	2	
Тема 2. Особливості технології дитячого харчування.	4	2		2	2	2
Тема 3. Технологія здорового харчування для активного способу життя та спорту	4	2		2	2	2
Тема 4. Технологія вегетаріанських та веганських страв.	3	1		2		2
Модульний контроль	1	1				
Модуль 1	**16**	**8**		**8**	**6**	**6**
Модуль 2. Технологія кулінарних виробів національної та міжнародної кухні						
Тема 5. Технологія страв національної кухні України.	4	2		2	2	
Тема 6. Технологія страв кухонь народів світу.	4	2		2	2	
Тема 7. Технологія фірмових страв та авторських кулінарних виробів.	3	1		2	2	
Модульний контроль	1	1				
Модуль 2	**12**	**6**		**6**	**6**	**-**
Разом	**28**	**14**		**14**	**12**	**6**

6.3. Тематика практичних занять

№ з/п	Назва теми 7-й семестр	Кількість	
		д.ф.н.	з.ф .н
Змістовий модуль 1			
1	Тема 1. Сутність та значення системи НАССР у технологічному процесі виробництва продукції ресторанного підприємства	2	
2	Тема 2. Теоретико-методологічні основи впровадження системи контролю якості та безпечності харчових продуктів у ресторанному господарстві. (НАССР)	2	
3	Тема 3. Нормативно-правове забезпечення системи НАССР у технології продукції ресторанного господарства.	2	
4	Тема 4. Технологічні процедури, що забезпечують ефективне функціонування системи НАССР у виробництві кулінарної продукції.	2	2
5	Тема 5. Ідентифікація та аналіз небезпечних факторів у технологічних процесах ресторанного господарства.	2	5
6.	Тема 6. Регламентація процедур системи НАССР у виробництві кулінарної продукції.	2	2
7.	Тема 7. Процедури внутрішнього контролю та перевірки ефективності функціонування системи НАССР у закладах ресторанного господарства.	2	
8.	Тема 8. Визначення та обґрунтування критичних контрольних точок у технології продукції ресторанного господарства.	2	2
Разом		**16**	**4**
Змістовий модуль 2			
10.	Тема 10. Використання блок-схем технологічних процесів та робочих листів при описі і контролі кулінарної продукції (за групами страв).	2	–
11.	Тема 11. Контроль алергенів і спеціальних дієтичних страв у закладах ресторанного господарства.	2	–
12.	Тема 12. Органолептичні методи оцінювання якості кулінарної продукції в ресторанному господарстві.	2	
13.	Тема 13. Методи мікробіологічного контролю у виробництві кулінарної продукції.	2	
14.	Тема 14. Сучасні технології зберігання та транспортування напівфабрикатів і готових страв у закладах ресторанного господарства.	2	2
15.	Тема 15. Використання інноваційних технологій (су-від, шокове охолодження, вакуумна обробка) у контексті системи НАССР.	2	2

16.	Тема 16. Управління якістю та безпечністю при виробництві борошняних кулінарних і кондитерських виробів.	2	
17.	Тема 17. Роль персоналу у впровадженні та підтриманні системи НАССР у ресторанному господарстві.	2	
Разом		**16**	**4**

№ з/п	**Назва теми** **8-й семестр**	Кількість д.ф.н.	Кількість з.ф .н
Змістовий модуль 1			
1	Тема 2. Особливості технології дитячого харчування.		2
2	Тема 3. Технологія здорового харчування для активного способу життя та спорту		2
3	Тема 4. Технологія вегетаріанських та веганських страв.		2
Разом			**6**

6.4 Самостійна робота студента

№ з/п	Назва теми 7-й семестр	Кількість д.ф.н. 3 курс
Змістовий модуль 1		
1	Тема 1. Сутність та значення системи НАССР у технологічному процесі виробництва продукції ресторанного підприємства	5
2	Тема 2. Теоретико-методологічні основи впровадження системи контролю якості та безпечності харчових продуктів у ресторанному господарстві. (НАССР)	5
3	Тема 3. Нормативно-правове забезпечення системи НАССР у технології продукції ресторанного господарства.	5
4	Тема 4. Технологічні процедури, що забезпечують ефективне функціонування системи НАССР у виробництві кулінарної продукції.	5
5	Тема 5. Ідентифікація та аналіз небезпечних факторів у технологічних процесах ресторанного господарства.	5
6.	Тема 6. Регламентація процедур системи НАССР у виробництві кулінарної продукції.	5
7.	Тема 7. Процедури внутрішнього контролю та перевірки ефективності функціонування системи НАССР у закладах ресторанного господарства.	5
8.	Тема 8. Визначення та обґрунтування критичних контрольних точок у технології продукції ресторанного господарства.	5
9.	Тема 9. Програми-передумови забезпечення безпечності та якості продукції в ресторанному господарстві.	5
Разом		**45**
10.	Тема 10. Використання блок-схем технологічних процесів та робочих листів при описі і контролі кулінарної продукції (за групами страв).	5
11.	Тема 11. Контроль алергенів і спеціальних дієтичних страв у закладах ресторанного господарства.	5
12.	Тема 12. Органолептичні методи оцінювання якості кулінарної продукції в ресторанному господарстві.	5
13.	Тема 13. Методи мікробіологічного контролю у виробництві кулінарної продукції.	5
14.	Тема 14. Сучасні технології зберігання та транспортування напівфабрикатів і готових страв у закладах ресторанного господарства.	5
15.	Тема 15. Використання інноваційних технологій (су-від, шокове охолодження, вакуумна обробка) у контексті системи НАССР.	2
16.	Тема 16. Управління якістю та безпечністю при виробництві борошняних кулінарних і кондитерських виробів.	2
17.	Тема 17. Роль персоналу у впровадженні та підтриманні системи НАССР у ресторанному господарстві.	1

18.	Тема 18. Зарубіжний досвід впровадження системи НАССР у ресторанному господарстві та можливості його адаптації в Україні.	**1**
Разом		**31**

№ з/п	**Назва теми** **8-й семестр**	Кількість д.ф.н. 3 курс
Змістовий модуль 1		
1	Тема 1. Технологія дієтичних страв і лікувально-профілактичного харчування.	2
2	Тема 2. Особливості технології дитячого харчування.	2
3	Тема 3. Технологія здорового харчування для активного способу життя та спорту	2
4	Тема 4. Технологія вегетаріанських та веганських страв.	
Разом		**8**
5.	Тема 5. Технологія страв національної кухні України.	2
6.	Тема 6. Технологія страв кухонь народів світу.	2
7.	Тема 7. Технологія фірмових страв та авторських кулінарних виробів.	2
Разом		**6**

7. ІНСТРУМЕНТИ, ОБЛАДНАННЯ ТА ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ, ВИКОРИСТАННЯ ЯКИХ ПЕРЕДБАЧАЄ НАВЧАЛЬНА ДИСЦИПЛІНА

Технічні засоби – комп'ютер, мультимедійний проектор.

Програмне забезпечення – офісні додатки, Інтернет-сторінки Державної та регіональних служб статистики.

8. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

Основна література

1. Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. 2 − ге видання: Навч. пос. Київ: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2008. 384 с.
2. 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., 2008. 848 с.
3. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно−правових та інших актів для закладів ресторанного підприємства. – 3−тє вид., переробл. та доповн. / Автор−розробник і укладач О.В.Шалимінов. Київ: «АРІЙ», 2016. 992с.
4. Корягіна М.Ф., Юліна А.І., Петренко Т.Ф. Технологія продукції громадського харчування: Навч. посіб. Київ: Київ. нац. торг.−екон. ун−т, 2002. 132 с.
5. Михайлов В.М. Технологія приготування їжі / В.М. Михайлов, Л.О. Радченко, О.В. Новикова. Харків: Світ книг, 2012. 537с.
6. Павлов О.В. Збірник рецептур борошняних кондитерських виробів: Навчально−практичний посібник / О.В. Павлов. Київ: Профкнига, 2018. 336 с.
7. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: Навч. посіб. Київ: «Кондор», 2015. 506 с.

Допоміжна література

1. Дорохіна М.О., Капліна Т.В. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах: навч. посібник. К.: Кондор, 2008. 280 с.
2. Іжевська О. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. Львів: ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. 380 с.
3. Корзун В. Н. Гігієна харчування : КНТЕУ, 2019. 236 с.
4. Педенко А. І. Гігієна і санітарія харчування: підручник. Київ: Світ книг, 2019. 270 с.

5. Шленская Т. В., Журавко О. В. Санітарія та гігієна харчування: навч. посіб. Київ : Колос, 2018. 184 с.

Власна література

1. Годя І., Корсак Р. Індустрія гостинності: інноваційні рішення для устаткування готельно-ресторанного господарства. Всеукраїнська науково-практична Інтернет-конференція. Миколаївський національний аграрний університет 2024 р. С. 105-107.
2. Капітан А., Корсак Р. Сучасний розвиток ресторанних трендів на Закарпатті. Актуальні проблеми розвитку сфери гостинності: перспективи та виклики: матеріали IV Міжнародної наукової конференції (22-23 квітня 2026 р.) [Електронне видання]. Ужгород: Вид-во УжНУ «Говерла, 2026. С. 281-284.
3. Корсак Р. Сучасні тенденції розвитку ресторанного бізнесу в умовах соціально-економічної трансформації українського суспільства. Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка. Дрогобич: Видавничий дім «Гельветика», 2021. Вип. 45. Том 1. С.25-30.
4. Корсак Р. Роль кейтерингу у сучасній сфері гостинності. Актуальні проблеми розвитку сфери гостинності: перспективи та виклики: матеріали IV Міжнародної наукової конференції (22-23 квітня 2026 р.) [Електронне видання]. – Ужгород: Вид-во УжНУ «Говерла, 2026. С. 307-310.
5. Корсак Р. В., Арсиненко Н. О., Годя І. М. Історія розвитку ресторанної сфери // Матеріали Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції "Тенденції та перспективи розвитку науки і освіти в умовах тоглобалізації", 25 грудня 2018 р., м.Переяслав-Хмельницький. Вип.42. - С.61-63.
6. Корсак Р. В., Арсиненко Н. О., Годя І. М. Теоретико-методолгічні засади концепції "Впізнаваної безпеки" у сфері харчових послуг вітичизняної туристичної галузі / Матеріали Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції "Тенденції та перспективи розвитку науки і освіти в умовах глобалізації", 25 грудня 2018 р., м.Переяслав-Хмельницький. Вип.42. - С.64-67.
7. Корсак Р., Годя І. Вимоги до сучасного устаткування у готельно-ресторанних комплексах. Наука і освіта України в умовах російсько-української війни: виклики та завдання в контексті національної безпеки. Том ІІ / [Ред.: В. Ільницький, М. Галів]. Київ – Дрогобич – Львів – Переяслав – Ужгород – Запоріжжя: Видавничий дім «Гельветика», 2024.С. 243-246.
8. Корсак Р., Годя І. Шляхи реформування готельно-ресторанної та туристичної індустрії України після отримання статусу кандидата у члени ЄС. Актуальні

питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка / [редактори-упорядники М. Пантюк, А. Душний, В. Ільницький, І. Зимомря]. Дрогобич: Видавничий дім «Гельветика», 2022. Вип. 55. Том 1. 322 с.(с. 25-30).

9. Корсак Р., Годя І. , Сіра Е. Роль інноваційного устаткування у кулінарній етнології. Наука і освіта України в умовах російсько-української війни: виклики та завдання в контексті національної безпеки. Том ІІІ / [Ред.: В. Ільницький, М. Галів]. Київ – Дрогобич – Львів – Переяслав – Ужгород – Запоріжжя: Видавничий дім «Гельветика», 2025. С. 204-208.
10. Корсак Р., Гуштан Т. Впровадження системи НАССР у технологічний процес виробництва кулінарної продукції у закладах ресторанного господарства. Актуальні проблеми розвитку сфери гостинності: перспективи та виклики. матеріали ІІІ Міжнародної наукової конференції (1-2 травня 2025 р.). – Ужгород: Вид-во УжНУ «Говерла», 2025. С.206-210.
11. Корсак Р., Гуштан Т. Теоретичні аспекти впровадження системи НАССР у технологічний процес виробництва продукції ресторанного господарства. Development Service Industry Management. № 2. 2025. С. 233-238.
12. Корсак Р.В., Гуштан Т.В., Годя І.М. Вплив «ІТ» та сучасного устаткування на технологію продукції ресторанного господарства в умовах впровадження НАССР. Development Service Industry Management. № 2. 2025. С. 120-125.
13. Корсак Р., Гуштан Т., Малец В. Історія та етапи створення і розвитку системи харчової безпеки НАССР. Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка. Дрогобич: Видавничий дім «Гельветика», 2023. Вип. 65. Том 2. С.24-29.
14. Корсак Р., Гуштан Т., Малец В. Аналіз економічної ефективності впровадження системи НАССР, на прикладі підприємства «CHICKEN HUT», як одного з елементів євроінтеграції. Причорноморські економічні студії. Випуск 82. 2023. с. 45-48.
15. Корсак Р.В., Гуштан Т.В., Малец В.Д. Соціально-економічна проблематика впровадження системи НАССР у готельно-ресторанному бізнесі України в кризових умовах. Причорноморські економічні студії.Випуск 85. 2024. С. 30-35.
16. Корсак Р., Кіш Г., Годя І. Організація роботи персоналу ресторанного підприємства. Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка. Дрогобич: Видавничий дім «Гельветика», 2020. Вип. 20. Том 1. С.4-7

17. Корсак Р., Колісник Г., Годя І. Формування культури ресторанного обслуговування. Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького дер- жавного педагогічного університету імені Івана Франка. Дрогобич: Видавничий дім «Гельветика», 2020. Вип. 29. Том 5. С.102-106.
18. Корсак Р., Малець В., Годя І. Ресторанний сервіс: стандарти. Практичний посібник ресторатора. Карпатська Вежа, 2020. 145 с.
19. Корсак Р,, Сіра Е. Кулінарна етнологія та глобалізація: вплив міжнародних кулінарних трендів на традиційну кухню. Актуальні проблеми розвитку сфери гостинності: перспективи та виклики: матеріали II Міжнародної наукової конференції (24-25 квітня 2024 р.). – Ужгород: Вид-во УжНУ «Говерла», 2024. С.255-259.
20. Корсак Р., Січка І. Інноваційні тренди в організації послуг харчування. Актуальні проблеми розвитку сфери гостинності: перспективи та виклики: матеріали IV Міжнародної наукової конференції (22-23 квітня 2026 р.) [Електронне видання]. – Ужгород: Вид-во УжНУ «Говерла, 2026. С. 406-409.
21. Ніколаєва А., Корсак Р. Сучасні тренди та інновації у ресторанному бізнесі. Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології. Збірник матеріалів І-ої Всеукраїнської студентської науково-практичної інтернет-конференції. Львівський національний університет ім. І. Франка, 2024. С. 76-79.
22. Фурт А., Корсак Р. Інноваційні підходи до управління ресторанним бізнесом у цифрову епоху. Міжнародна науково-практична конференція «Наука і освіта України в умовах російсько-української війни: виклики та завдання в контексті національної безпеки». Том IV / [Ред.: В. Ільницький, М. Галів]. Київ – Дрогобич – Львів – Переяслав – Ужгород – Запоріжжя: Видавничий дім «Гельветика», 2026. С. 247-250.