

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму

«ЗАТВЕРДЖЕНО»

Факультет Економічний
18 червня 2026 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Галузь знань: І Транспорт та послуги

Спеціальність: І 2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

Освітня програма: Готельно-ресторанна справа»

Факультет (ННІ): Економічний

Розробники: доцент кафедри готельно-ресторанної справи та туризму,
к.т.н., доц., Сергій НЕІЛЕНКО

Київ – 2026 р.

Опис навчальної дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства»

Дисципліна «Технологія продукції ресторанного господарства» належить до циклу обов'язкових професійних дисциплін і є ключовою складовою підготовки фахівців у сфері готельно-ресторанного господарства. Дисципліна спрямована на формування у здобувачів вищої освіти глибоких знань про технологічні процеси виготовлення страв, кулінарних виробів та напоїв у закладах ресторанного господарства, з урахуванням сучасних підходів до організації виробництва, вимог безпеки, якості, гастрономічних трендів і споживчих потреб. Особлива увага приділяється інноваційним технологіям, естетиці подачі, сезонності, локальним продуктам та адаптації рецептур до цільової аудиторії.

Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь		
Освітній ступінь	<i>бакалавр</i>	
Спеціальність	<i>J 2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»</i>	
Освітня програма	<i>«Готельно-ресторанна справа»</i>	
Характеристика навчальної дисципліни		
Вид	<i>Обов'язкова</i>	
Загальна кількість годин	<i>240</i>	
Кількість кредитів ECTS	<i>8</i>	
Кількість змістових модулів	<i>4</i>	
Курсовий проект (робота) (за наявності)	<i>-</i>	
Форма контролю	<i>Екзамен</i>	
Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм навчання		
	денна форма навчання	заочна форма навчання
Рік підготовки (курс)	<i>2 курс</i>	<i>2</i>
Семестр	<i>3,4</i>	<i>3, 4</i>
Лекційні заняття	<i>32год.</i>	<i>6 год.</i>
Практичні, семінарські заняття	<i>-</i>	<i>-</i>
Лабораторні заняття	<i>118год.</i>	<i>6 год.</i>
Самостійна робота	<i>90 год.</i>	<i>228</i>
Індивідуальні завдання	<i>-</i>	
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання	<i>7 год.</i>	

1. Мета, компетентності та програмні результати навчальної дисципліни

Мета навчальної дисципліни – поглиблення теоретичних знань, оволодіння сучасним методичним інструментом та практичними навичками з технології приготування страв із різних видів сировини для ресторанного бізнесу, формування у здобувачів освіти загальних і фахових компетентностей для успішного здійснення сервісно-виробничої, виробничо-технологічної, організаційно-управлінської діяльності у сфері ресторанного бізнесу, технології виробництва кулінарної продукції та використання сировини та технологічних прийомів..

Перелік навчальних дисциплін, які передують вивченню дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства»: «Безпека життєдіяльності та охорона праці», «Інформаційні системи та технології», «Устаткування підприємств готельно-ресторанного господарства», «Гігієна та санітарія в галузі».

Завдання дисципліни:

- ознайомити з класифікацією, характеристиками та технологією приготування основних груп страв, кулінарних виробів і напоїв, включаючи класичні, авторські та інноваційні рецептури;
- вивчити послідовність технологічного процесу та організацію виробничих цехів у різних типах закладів ресторанного господарства;
- сформувати навички вибору і підготовки сировини, дотримання режимів теплової обробки, технологічного контролю та оптимізації виробництва;
- розвивати вміння впроваджувати сучасні технології, включаючи технології мінімальної обробки, вакуумне приготування (sous-vide), тощо.
- навчити аналізувати якість готової продукції за органолептичними показниками згідно з чинними нормативами.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен набути таких компетентностей та програмних результатів:

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Загальні компетентності (ЗК)

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 05. Здатність працювати в команді

ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)

СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно ресторанного та рекреаційного господарства

СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.

Програмні результати навчання (ПРН)

ПРН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

1. Програма та структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин													
	денна форма							Заочна форма						
	тижні	усь ого	у тому числі					усь ого	у тому числі					
			л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
Модуль 1 (3 семестр)														
Змістовий модуль 1. «Технологічні засади виробництва та універсальна кулінарна продукція»														
Тема 1. Характеристика технологічних процесів виробництва кулінарної продукції	1,2	14	2		6		6	19	1					18
Тема 2. Технологія бульйонів	3,4	14	2		6		6	19			1			18
Тема 3. Технологія соусів та салатних заправок	5,6	12	2		6		4	22						22
Разом за змістовим модулем 1	40		6		18		16	60	1		1			58
Змістовий модуль 2 «Технологія продукції з сировини рослинного та тваринного походження»														
Тема 4. Технологія кулінарної продукції з сировини рослинного походження	7,8	14	2		6		6	11	1					10
Тема 5. Технологія каш, паст та страв з круп	9,10	14	2		6		6	11			1			10
Тема 6. Технологія напівфабрикатів та страв із м'яса свійських та диких тварин, м'ясопродуктів	11,12	20	2		12		6	12						12

Тема 7. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів із птиці, пернатої дичини і кролів	13,1 4	20	2		12		6	12					12
Тема 8. Технологія кулінарної продукції з сиру та яєць	15	12	2		6		4	14					14
Разом за змістовим модулем 2	80		10		42		28	60	1		1		58
Разом за семестр	120		16		60		44	120	2		2		116
Модуль 2 (4 семестр)													
Змістовий модуль 3. «Технологія кулінарної продукції з гідробіонтів»													
Тема 9. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів із риби та рибопродуктів	1,2	22	2		12		8	30	1				29
Тема 10. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів із нерибної водної сировини	3,4	14	2		6		6	30					30
Разом за змістовим модулем 3	36		4		18		14	60	1				59
Змістовий модуль 4. «Технологія закусок і десертів»													
Тема 11. Технологія супів	5,6	14	2		6		6	12		1			11
Тема 12. Технологія холодних страв і закусок	7,8	16	2		6		8	12					12
Тема 13. Технологія десертів	9,10	16	2		6		8	12					12
Тема 14. Технологія кондитерських виборів та напоїв	11,12, 13,14, 15	38	6		22		10	12					12
Разом за змістовим модулем 4	84		12		40		32	12					12
Разом за семестр	120		16		58		46	60		1			59
Усього годин	240		32		118		90	240	6	6			234

3. Темі лекцій

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Тема 1. Характеристика технологічних процесів виробництва кулінарної продукції	2

2.	Тема 2. Технологія бульйонів	2
3.	Тема 3. Технологія соусів та салатних заправок	2
4.	Тема 4. Технологія кулінарної продукції з сировини рослинного походження	2
5.	Тема 5. Технологія каш, паст та страв з круп	2
6.	Тема 6. Технологія напівфабрикатів та страв із м'яса свійських та диких тварин, м'ясопродуктів	2
7.	Тема 7. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів із птиці, пернатої дичини і кролів	2
8.	Тема 8. Технологія кулінарної продукції з сиру та яєць	2
9.	Тема 9. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів із риби та рибопродуктів	2
10.	Тема 10. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів із нерибної водної сировини	2
11.	Тема 11. Технологія супів	2
12.	Тема 12. Технологія десертів	2
13.	Тема 13. Технологія холодних страв і закусок	2
14.	Тема 14. Технологія кондитерських виборів та напоїв	6
	Разом	32

4. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
Змістовий модуль 1. «Технологічні засади виробництва та універсальна кулінарна продукція»		
1	Характеристика технологічних процесів виробництва кулінарної продукції	6
2	Технологія бульйонів	6
3	Технологія соусів та салатних заправок	6
Змістовий модуль 2 «Технологія продукції з сировини рослинного та тваринного походження»		
4	Технологія кулінарної продукції з сировини рослинного походження	6
5	Технологія каш, паст та страв з круп	6
6	Технологія напівфабрикатів та страв із м'яса свійських та диких тварин, м'ясопродуктів	12
7	Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів із птиці, пернатої дичини і кролів	12
8	Технологія кулінарної продукції з сиру та яєць	6
Змістовий модуль 3. «Технологія кулінарної продукції з гідробіонтів»		
9	Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів із риби та рибопродуктів	12
10	Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів із нерибної водної сировини	6
Змістовий модуль 4. «Технологія закусок і десертів»		
11	Технологія супів	6
12	Технологія холодних страв і закусок	6
13	Технологія десертів	6
14	Технологія кондитерських виборів та напоїв	22
	Разом	118

5. Теми самостійної роботи

№	Назва теми	Кількість
---	------------	-----------

з/п		ГОДИН
1	Характеристика технологічних процесів виробництва кулінарної продукції	6
2	Технологія бульйонів	6
3	Технологія соусів та салатних заправок	4
4	Технологія кулінарної продукції з сировини рослинного походження	6
5	Технологія каш, паст та страв з круп	6
6	Технологія напівфабрикатів та страв із м'яса свійських та диких тварин, м'ясопродуктів	6
7	Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів із птиці, пернатої дичини і кролів	6
8	Технологія кулінарної продукції з сиру та яєць	4
9	Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів із риби та рибопродуктів	8
10	Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів із нерибної водної сировини	6
11	Технологія супів	6
12	Технологія холодних страв і закусок	8
13	Технологія десертів	8
14	Технологія кондитерських виборів та напоїв	10
	Всього	90

6. Методи та засоби діагностики результатів навчання:

- екзамен;
- тестування;
- захист лабораторних робіт;
- комплексна оцінка теоретичних знань та вмій проектувати ТТК;
- самооцінювання.

7. Методи навчання:

- метод проблемного навчання (лекція, дискусія, співбесіда тощо);
- метод практико-орієнтованого навчання (лабораторні заняття);
- наочний метод (метод ілюстрацій, метод демонстрацій);
- метод навчання через дослідження (конспектування, тезування, анотування, рецензування, складання реферату);
- відеометод (дистанційні мультимедійні, веб-орієнтовані тощо);
- самостійна робота (виконання завдань);

8. Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти. Оцінювання знань здобувача вищої освіти відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національні оцінки згідно з табл. 1 чинного «Положення про екзамени та заліки у НУБіП України»

8.1. Розподіл балів за видами навчальної діяльності

Тема	Результати навчання	Оцінювання
3 семестр		
Змістовий модуль 1. «Технологічні засади виробництва та універсальна кулінарна продукція»		

Лабораторна робота 1. Характеристика технологічних процесів виробництва кулінарної продукції	ПРН 05, ПРН 06. Знати основні технологічні процеси виробництва кулінарної продукції та їх класифікацію. Вміти аналізувати та моделювати технологічні процеси виробництва продукції ресторанного господарства. (ЗК 03, ЗК 10, СК 02, СК 06)	25
Лабораторна робота 2. Технологія бульйонів	ПРН 12. Вміти здійснювати контроль якості бульйонів та аналізувати причини виникнення технологічних дефектів. (ЗК 10, СК 10, СК 11)	25
Лабораторна робота 3. Технологія соусів та салатних заправок	ПРН 05, ПРН 10. Знати класифікацію та асортимент соусів і заправок. Вміти готувати соуси відповідно до технологічних карт. (ЗК 03, СК 06, СК 07)	25
Самостійна робота до модулю 1	Опрацювати сучасні технології виробництва кулінарної продукції. Провести порівняльний аналіз способів теплової обробки сировини. Підготувати характеристику асортименту бульйонів, соусів та салатних заправок.	15
Модульна контрольна робота 1.	Перевірка знань з тем 1-3	10
Всього за модулем 1		100
Змістовий модуль 2 «Технологія продукції з сировини рослинного та тваринного походження»		
Лабораторна робота 4. Технологія кулінарної продукції з сировини рослинного походження	ПРН 05, ПРН 06. Знати технологічні властивості овочів, плодів та грибів. Вміти обирати способи механічної та теплової обробки рослинної сировини, аналізувати вплив технологічних процесів на якість готової продукції. (ЗК 03, ЗК 10, СК 02, СК 06, СК 11)	10
Лабораторна робота 5. Технологія каш, паст та страв з круп	ПРН 05, ПРН 10. Знати технологію приготування каш, страв із круп та макаронних виробів. Вміти здійснювати технологічні розрахунки та розробляти асортимент продукції. (ЗК 10, СК 06, СК 07, СК 10)	10
Лабораторна робота 6. Технологія напівфабрикатів та страв із м'яса свійських та диких тварин, м'ясопродуктів	ПРН 05, ПРН 06. Знати технологію механічної обробки м'яса та виробництва напівфабрикатів. Вміти визначати кулінарне призначення різних частин туші та здійснювати розрахунок виходу напівфабрикатів. (ЗК 10, СК 06, СК 10)	10
Лабораторна робота 7. Технологія напівфабрикатів та страв із м'яса свійських та диких тварин, м'ясопродуктів	ПРН 12, ПРН 16. Вміти контролювати якість м'ясних напівфабрикатів та готових страв, оцінювати органолептичні показники продукції. (СК 10, СК 11)	10
Лабораторна робота 8. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів із птиці, пернатої дичини і кролів	ПРН 05, ПРН 06. Знати особливості обробки птиці, дичини та кролів. Вміти виготовляти напівфабрикати та обирати оптимальні способи теплової обробки. (ЗК 10, СК 06, СК 10)	10
Лабораторна робота 9. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів із птиці, пернатої дичини і кролів	ПРН 12, ПРН 16. Вміти здійснювати контроль якості готової продукції з птиці та визначати причини можливих технологічних дефектів. (СК 07, СК 11)	10
Лабораторна робота 10. Технологія кулінарної продукції з сиру та яєць	ПРН 05, ПРН 12. Знати технологію страв із сиру та яєць. Вміти оцінювати якість сировини і готової продукції відповідно до нормативних вимог. (ЗК 03, СК 06, СК 11)	10

Самостійна робота до модулю 2	Опрацювати сучасний асортимент продукції з рослинної та тваринної сировини. Підготувати технологічні схеми виробництва страв із овочів, круп, м'яса, птиці, яєць та сиру. Провести аналіз чинників, що впливають на якість продукції.	20
Модульна контрольна робота 2.	Перевірка знань з тем 4-8	10
Всього за модулем 2		100
Навчальна робота	(M1 + M2)/2*0,7 ≤ 70	
Разом за семестр		70
Залік		30
Всього за 3 семестр (залік)		100
4 семестр		
Змістовий модуль 3. «Технологія кулінарної продукції з гідробіонтів»		
Лабораторна робота 11. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів із риби та рибопродуктів	ПРН 05, ПРН 06. Знати технологію первинної обробки риби та виробництва рибних напівфабрикатів. Вміти визначати відходи та вихід продукції. (ЗК 10, СК 06, СК 10)	25
Лабораторна робота 12. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів із риби та рибопродуктів	ПРН 12, ПРН 16. Вміти контролювати якість рибної продукції та готових страв, дотримуватись вимог безпечності харчових продуктів. (СК 11)	25
Лабораторна робота 13. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів із нерибної водної сировини	ПРН 05, ПРН 12. Знати технологію продукції з молюсків, ракоподібних та інших гідробіонтів. Вміти оцінювати якість сировини та готової продукції. (СК 06, СК 11)	25
Самостійна робота до модулю 3	Підготувати характеристику асортименту продукції з гідробіонтів. Провести аналіз технологічних особливостей виробництва страв із риби та нерибної водної сировини.	15
Модульна контрольна робота 3	Перевірка знань з тем 9-10	10
Всього за модулем 3		100
Змістовий модуль 4. «Технологія закусок і десертів»		
Лабораторна робота 14. Технологія супів	ПРН 05, ПРН 12. Знати класифікацію та технологію приготування супів. Вміти здійснювати контроль якості супів відповідно до вимог технологічної документації. (СК 06, СК 11)	10
Лабораторна робота 15. Технологія холодних страв і закусок	ПРН 10, ПРН 12. Вміти розробляти асортимент холодних страв і закусок, оцінювати їх якість та сучасне оформлення. (СК 07, СК 11)	10
Лабораторна робота 16. Технологія десертів	ПРН 10, ПРН 12. Знати сучасні технології виробництва десертів. Вміти розробляти нові види десертної продукції та оцінювати її якість. (СК 07, СК 11)	10
Лабораторна робота 17. Технологія кондитерських виробів	ПРН 05, ПРН 10. Знати технологію виробництва борошняних кондитерських виробів. Вміти виконувати технологічні розрахунки та підбирати сировину. (СК 06, СК 10)	10
Лабораторна робота 18. Технологія тістечок і тортів	ПРН 10, ПРН 12. Вміти виготовляти складні кондитерські вироби та оцінювати їх якість. (СК 07, СК 11)	10

Лабораторна робота 19. Технологія дріжджових виробів	ПРН 05, ПРН 12. Знати технологію дріжджового тіста та виробів із нього. Вміти контролювати технологічні процеси виробництва. (СК 06, СК 11)	10
Лабораторна робота 20. Технологія гарячих напоїв	ПРН 10. Вміти готувати гарячі напої та розробляти авторські рецептури. (СК 07)	10
Самостійна робота до модулю 4	Опрацювати сучасні тенденції виробництва десертів, кондитерських виробів та напоїв. Підготувати порівняльний аналіз інноваційних технологій у ресторанному господарстві та виконати розрахункове завдання з контролю якості продукції.	20
Модульна контрольна робота 4.	Перевірка знань з тем 11-14	10
Всього за модулем 4		100
Навчальна робота	$(M3+M4)/2*0,7 \leq 70$	
Разом за семестр		70
Екзамен		30
Всього за курс		100

8.2. Шкала оцінювання знань здобувача вищої освіти

Рейтинг здобувача вищої освіти, Бали	Оцінка національна та результати складання екзаменів
90-100	відмінно
74-89	добре
60-73	задовільно
0-59	незадовільно

8.3. Політика оцінювання

Політика щодо дедлайнів та перескладання	Пропущенні лабораторні заняття повинні бути відпрацьовані самостійно, виконані роботи здаються через навчальний портал університету на перевірку викладачу. Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (н-д, лікарняний).
Політика щодо академічної доброчесності	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Індивідуальні завдання (есе, презентації тощо), що передбачають роботу з джерелами, повинні мати коректні текстові посилання на першоджерело.
Політика щодо відвідування	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету).

9. Навчально-методичне забезпечення

- електронний навчальний курс навчальної дисципліни (на навчальному порталі НУБіП України eLearn –
- <https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=4133>
- <https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=4134>
- конспекти лекцій та їх презентації (в електронному вигляді);
- підручники, навчальні посібники, практикуми;

- методичні матеріали щодо вивчення навчальної дисципліни для здобувачів вищої освіти денної та заочної форм здобуття вищої освіти.

10. Рекомендовані джерела інформації

1. Капліна Т.В. Технологія продукції ресторанного господарства. Полтавська кухня: навч. посібник. К.: Центр учбової літератури, 2023. 280 С.
 2. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів ресторанного господарства / Шалимінов О., Дченко Т., Кравченко Л.: К.: Арій, 2022. 992 с.
 3. Ростовський В.С. Збірник рецептур: навч. посібник. К.: Центр учбової літератури, 2022. 324 с.
 4. Гніцевич В.А. Харчові технології. Технологія продуктів тваринного походження. Навчальний посібник. ДонНУЕТ, 2022. URL: <https://elibrary.donnuet.edu.ua/2575/>
 5. Толок, С. (2025). Наукове обґрунтування інновацій у виробництві функціональних заморожених десертів. *Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації*, 7(2), 245–260. <https://doi.org/10.31866/2616-7468.7.2.2024.335184>
 6. Лихолат О.А., Вишнікіна О.В., Матухно О.С. Українські superfoods: економічні, екологічні, психофізіологічні, гастрокультури аспекти. URL: <http://biblio.umsf.dp.ua/jspui/bitstream/123456789/5403/1/20.pdf>.
 7. Singh M.P., Soni K., Bhamra R., Mittal R.K. Superfood: *Value and need*. *Curr. Nutr. Food Sci.* 2022; №18 65-68.
 8. Насонова О. Про сучасні кулінарні тенденції в ресторанному бізнесі. URL: <https://lasoon.net/ukr/kyiv/mnenie-eksperta/olga-nasonovao-sovremennyh-kulinaryh-tendentsiyah-vrestorannom-biznese>.
 9. Yang Chen, Zihan Zhang, Yile Chen, Tian Li, Weimin Zhang, The role of fat content in coconut milk: Stability and digestive properties, *Food Chemistry*, Volume 446, 2024.
 10. Куниця К. В., Якименко-Терещенко Н. В., Болюх І. О. Молекулярна кухня як інноваційна ресторанна технологія. *Причорноморські економічні студії*. 2024. Вип. 87. С. 193-197.
 11. Канищев, О. (2024). Технологічні особливості використання бактеріальних препаратів за виробництва сиров'ялених м'ясних пластівців із яловичини. *Здоров'я людини і нації*, 4, 28-36. <https://doi.org/10.31548/humanhealth.4.2024.28>
 12. Антоненко, А., Ратушенко А., Криворучко М., Неїленко С., & Любенюк О. (2025). Аудит і метрологічні засоби оцінювання якості харчової продукції на виробництві. MEASURING AND COMPUTING DEVICES IN TECHNOLOGICAL PROCESSES, (1), 456–460. <https://doi.org/10.31891/2219-9365-2025-81-57>
 13. Сфера послуг. Ресторанна справа та кейтеринг : словник. Том 3 / Укладачі Л.М. Гопкало, М.Є. Сердюк, В.М. Бандура, С.І. Мосіюк, С.М. Неїленко – К. : НУБіП України, 2025 – 380 с.
-