

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Волинський національний університет імені Лесі Українки
Факультет географічний
Кафедра туризму та готельного господарства

СИЛАБУС

нормативної навчальної дисципліни

**ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА**

підготовки	Бакалавр
спеціальності	241 Готельно-ресторанна справа
освітньо-професійної програми	Готельно-ресторанна справа

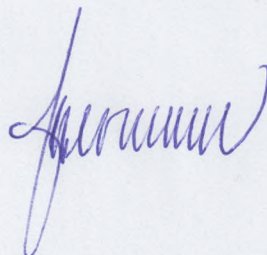
Силабус навчальної дисципліни «ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА» підготовки бакалавра, галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», за освітньою програмою 241 «Готельно-ресторанна справа.

Укладач: Федорусь Ю.В., кандидат технічних наук, доцент кафедри туризму та готельного господарства.

Силабус навчальної дисципліни затверджено на засіданні кафедри туризму та готельного господарства

протокол № 1 від 30 серпня 2021 р.

Завідувач кафедри



Ільїн Л.В.

I. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітньо-професійна програма Освітній рівень	Характеристика навчальної дисципліни
		Денна форма навчання
Кількість кредитів – 4	Галузь знань: 24 Сфера обслуговування Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа Освітньо-професійна програма: Готельно-ресторанна справа	Нормативна
Модулів – 2		Рік підготовки – 3
Змістових модулів –		Семестр – 6
ІНДЗ: є		Лекції – 20 год.
Загальна кількість годин – 120		Практичні – 22 год.
Тижневих годин: аудиторних – 3	Бакалавр	Самостійна робота – 70 год.
		Консультації – 8 год.
		Форма контролю: екзамен
Мова навчання		Українська

II. Інформація про викладача

Викладач: Федорусь Юрій Володимирович, кандидат технічних наук, доцент
Контактна інформація викладача:

Телефон 0669473500

Електронна пошта: yura.vol.f@gmail.com

Адреса викладання курсу: вул. Потапова, 9, корпус С ВНУ імені Лесі Українки

Кафедра – туризму та готельного господарства

Факультет – географічний

Дні занять розміщено на <http://194.44.187.20/cgi-bin/timetable.cgi?n=700>

III. Опис дисципліни

1. Анотація курсу

Курс навчальної дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» створений для студентів освітнього рівня «бакалавр» відповідно до освітньо-професійної програми підготовки студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Дисципліна викладається у студентів третього року навчання, на вивчення дисципліни відводиться 120 годин (4 кредитів ЕСТС), з них аудиторних – 42 год, самостійна робота – 70 год, консультації – 8 год

2. Пререквізити

Вивчення дисципліни передбачає попереднє засвоєння кредитів з теорії та практики: «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства».

3. Постреквізити

У процесі навчання студенти сформуєть систему спеціальних знань щодо технології приготування продукції на підприємствах ресторанного господарства.

4. Мета і завдання навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» є формування базових знань з технологій виробництва й реалізації кулінарної продукції (далі за тестом КП) у закладах ресторанного господарства (далі за тестом ЗРГ) із заданими властивостями при використанні сучасних технологічних засобів, якісної та безпечної, як для споживачів, так і для оточуючого середовища.

Основними завданнями вивчення дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» є вивчення основних концепцій різних видів харчування; класифікації, складу та загальної характеристики сировини рослинного та тваринного походження; правил механічної та теплової кулінарної обробки сировини й напівфабрикатів; технології виробництва КП у ЗРГ та принципів моделювання технологічних процесів кулінарних, борошняних кондитерських виробів та напоїв ЗРГ; принципів формування асортименту кулінарної продукції для різного контингенту споживачів, перспектив його розвитку; наукових та нормативних положення щодо технології виробництва КП; особливостей технологічного процесу виробництва (далі за тестом ТВП) продукції ресторанного господарства[16]..

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен вміти:

- аналізувати особливості механічної кулінарної обробки сировини, напівфабрикатів;
- аналізувати технологію виробництва якісної та безпечної кулінарної і борошняної кондитерської продукції закладів ресторанного господарства;
- формувати асортиментну політику закладів ресторанного господарства;
- володіти основними технологічними принципами для раціональної організації технологічного процесу виробництва кулінарної продукції;
- розробляти технологічну документацію на кулінарну продукцію;
- ефективно використовувати вміння і навички у процесі надання послуг харчування різним контингентам споживачів у закладах ресторанного господарства[15]..

Під час навчання одним із важливих моментів є оцінювання знань студентів, який є невід'ємною складовою частиною любого навчального процесу. До контрольних заходів з дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» належать поточний, модульний (проміжний) та семестровий (підсумковий) контролі, які проводяться з метою оцінювання результатів на певному етапі навчання. Формою підсумкового контролю дисципліни є екзамен [16].

5 Результати навчання (компетентності)

Загальні компетентності (ЗК)

ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності;

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Спеціальні (фахові) компетентності (СК)

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності;

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 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів;

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

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;

СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

Результати навчання (РН)

РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук;

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

РН 07. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки;

РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів;

РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства;

РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності

6. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Усього	Лек.	Практ.	Кон сул.	См. роб..	*Форма контролю / Бали
<i>Змістовий модуль 1. .</i>						
Тема 1. Загальні уявлення про організацію виробництва продукції ресторанного господарства. Технологічні концепції створення продукції харчування із заданими властивостями Тема 2. Загальна характеристика підприємств ресторанного господарства.	6	1	2		3	ДС, ІРС / 2
Тема 3. Характеристика методів і форм обслуговування споживачів Тема 4. Основні технологічні процеси виробництва продукції ресторанного господарства	4	1			3	ДС, ІРС / 2
Тема 5. Технологічна обробка сировини та напівфабрикатів. Виробничі приміщення Тема 6. Класифікація продукції. Матеріально-технічне забезпечення ресторанного господарства	4	1			3	
Тема 7. Технологічні процеси теплової кулінарної обробка продукції ресторанного	6	1	2		3	ДС, ІРС / 2

господарства. Характеристика посуду з порцеляни та металевого Тема 8. Технологічні процеси прогресивних методів кулінарної обробки продукті. Асортимент столового приладдя						
Тема 9. Рецептури продукції ресторанного господарства. Матеріально-технічне забезпечення виробництва ресторану Тема 10. Стандарти технічні умови та технологічні інструкції. Організація поточної роботи виробництва ресторану	9	2	2	1	4	ДС, ІРС / 2
Тема 11. Технологічні процеси способів обробки харчових продуктів. Підготовка до поточного обслуговування у торговому залі ресторану Тема 12. Сучасні види обладнання закладів ресторанного господарства. Сервірування столів	11	2	2	1	6	ДС, ІРС / 2
Разом за модулем 1	40	8	8	2	22	10
Змістовий модуль 2.						
Тема 13. Формування якості продукції ресторанного господарства. Декоративне оздоблення столів Тема 14. Інформаційне забезпечення процесу обслуговування.	10	1	2	1	6	ДС, ІРС / 2
Тема 15. Технологія страв дієтичного (лікувального) харчування. Технологія процесів обслуговування Тема 16. Технологія страв для основних дієт. Технологія подавання страв Тема 17. Основи лікувально-профілактичного харчування Рекомендації щодо технології подавання страв Тема 18. Лікувально-профілактичне харчування при шкідливих умовах праці. Технологія траншування страв	11	2	2	1	6	ДС, ІРС / 2
Тема 19. Основи дитячого харчування та технологія страв для дитячого харчування. Технологія фламбування страв Тема 20. Технологія приготування	8		2	-	6	ДС, ІРС, ТР / 2

перших, холодних та гарячих страв для дитячого харчування						
Тема 21. Основні технологічні прийоми приготування гарячих страв. Підготовка до проведення прийомів і бенкетів Тема 22. Основні технологічні прийоми приготування супів-шюре. Підготовка залу до проведення бенкету Тема 23. Технологія приготування прозорих бульйонів. Технологія обслуговування прийомів і бенкетів	11	2	2	1	6	ДС, ІРС / 2
Тема 24. Основні технологічні прийоми приготування холодних супів. Технологія обслуговування святкових і знаменитих заходів Тема 25. Основні технологічні прийоми приготування солодких супів.	6	1		1	4	ДС, ІРС / 4
Тема 26. Технологічний процес приготування холодних страв і закусок. Продовольчі товари у кулінарії Тема 27. Технологічні вимоги до виробництва холодних страв і закусок. Характеристика кондитерських виробів Тема 28. Технологічні вимоги до приготування салатів. Характеристика молочних і молочнокислих продуктів	9	2	2	1	4	ДС, ІРС /4
Тема 29. Технологічні вимоги до приготування закусок. Характеристика ковбасних виробів Тема 30. Технологічні вимоги до приготування гарячих закусок. Підготовлення продуктів до приготування страв	5	1			4	ДС, ІРС /4
Тема 31. Технологія солодких страв Тема 32. Технологія десертної продукції Тема 33. Технологія слов'янських солодких страв Тема 34. Технологія гарячих солодких страв Тема 35. Технологія гарячих напоїв	8	1	2	1	4	ДС, ІРС /4
Тема 36. Охолоджені та швидкозаморожені страви і кулінарні вироби Тема 37. Технологія виробництва швидкозамороженої продукції	5	1			4	ДС, ІРС /1
Тема 38. Характеристика професійної психології у сфері Обслуговування Тема 39. Технологія праці	7	1	2		4	ДС, ІРС /1

персоналу підприємства ресторанного сервісу Тема 40. Управління персоналом виробництва ресторану						
Разом за модулем 3	80	12	14	6	48	30
Всього годин:	120	20	22	8	70	40

*Форма контролю: ДС – дискусія, ДБ – дебати, Т – тести, ТР – тренінг, РЗ/К – розв’язування задач / кейсів, ІНДЗ / ІРС – індивідуальне завдання / індивідуальна робота студента, РМГ – робота в малих групах, МКР / КР – модульна контрольна робота/ контрольна робота, Р – реферат, а також аналітична записка, аналітичне есе, аналіз твору тощо.

7. Завдання для самостійного опрацювання

	Тема	Кількість годин
1.	Загальні уявлення про організацію виробництва продукції ресторанного господарства. Технологічні концепції створення продукції харчування із заданими властивостями Загальна характеристика підприємств ресторанного господарства..	3
2	Характеристика методів і форм обслуговування споживачів Основні технологічні процеси виробництва продукції ресторанного господарства	3
3	Технологічна обробка сировини та напівфабрикатів. Виробничі приміщення Класифікація продукції. Матеріально-технічне забезпечення ресторанного господарства	3
4	Технологічні процеси теплової кулінарної обробки продукції ресторанного господарства. Характеристика посуду з порцеляни та металевого Технологічні процеси прогресивних методів кулінарної обробки продукції. Асортимент столового приладдя	3
5.	Рецептури продукції ресторанного господарства. Матеріально-технічне забезпечення виробництва ресторану Стандарти технічні умови та технологічні інструкції. Організація поточної роботи виробництва ресторану	4
6	Технологічні процеси способів обробки харчових продуктів. Підготовка до поточного обслуговування у торговому залі ресторану Сучасні види обладнання закладів ресторанного господарства. Сервірування столів	6
7	Формування якості продукції ресторанного господарства. Декоративне оздоблення столів Інформаційне забезпечення процесу обслуговування.	6
8	Технологія страв дієтичного (лікувального) харчування. Технологія процесів обслуговування Технологія страв для основних дієт. Технологія подавання страв Основи лікувально- профілактичного харчування. Рекомендації щодо технології подавання страв Тема 18. Лікувально-профілактичне харчування при шкідливих умовах праці. Технологія траншування страв	6
9	Основи дитячого харчування та технологія страв для дитячого харчування. Технологія фламбування страв Технологія приготування перших, холодних та гарячих страв для дитячого харчування	6
10	Основні технологічні прийоми приготування гарячих страв. Підготовка до проведення прийомів і бенкетів Основні технологічні прийоми приготування супів-пюре. Підготовка залу до проведення бенкету Технологія приготування прозорих бульйонів. Технологія обслуговування прийомів і бенкетів	6
11	Основні технологічні прийоми приготування холодних супів. Технологія обслуговування святкових і знаменитих заходів. Основні технологічні прийоми приготування солодких супів.	4

12	Технологічний процес приготування холодних страв і закусок. Продовольчі товари у кулінарії Технологічні вимоги до виробництва холодних страв і закусок. Характеристика кондитерських виробів Технологічні вимоги до приготування салатів. Характеристика молочних і молочнокислих продуктів	4
13	Технологічні вимоги до приготування закусок. Характеристика ковбасних виробів Технологічні вимоги до приготування гарячих закусок. Підготовлення продуктів до приготування страв	4
14	Технологія солодких страв Технологія десертної продукції Технологія слов'янських солодких страв Технологія гарячих солодких страв Технологія гарячих напоїв	4
15	Охоложені та швидкозаморожені страви і кулінарні вироби Технологія виробництва швидкозамороженої продукції	4
16	Характеристика професійної психології у сфері Обслуговування Технологія праці персоналу підприємства ресторанного сервісу Управління персоналом виробництва ресторану	4
Всього годин		70

8. Політика оцінювання

Оцінювання знань студентів з навчальних дисциплін здійснюється на основі результатів поточного контролю й модульного контролю знань.

Результати поточного контролю здійснюються оцінкою за виконання і захист студентом практичних робіт та написанням модульних контрольних робіт.

Форми оцінювання: усне опитування, поточне тестування.

Розподіл балів, що присвоюються студентам.

Поточний контроль (макс = 40 балів)																Модульний контроль/екзамен (макс = 60 балів)	Загальна кількість балів
Модуль 1																Модуль 2	
Змістовий модуль 1								Змістовий модуль 2								Змістовий модуль 1 – 30 балів; Змістовий модуль 2 – 30 бал	100
Т 1,2	Т 3,4	Т 5,6	Т 7,8	Т 9,10	Т 10,11	Т 13,14	Т 15-18	Т 19,20	Т 21-23	Т 24,25	Т 26-28	Т 29-30	Т 31-35	Т 36,37	Т 38-40		
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	2	2		

Відвідування занять є обов'язковим. Студенти зобов'язані дотримуватися термінів, визначених для виконання усіх видів письмових робіт, передбачених курсом. У разі відсутності через хворобу надати відповідну довідку. Пропущені заняття відпрацьовувати під час консультацій. Студент повинен старанно виконувати завдання, брати активну участь у навчальному процесі.

Академічна доброчесність. Вимоги до академічної доброчесності визначаються „Положенням про запобігання та виявлення академічного плагіату у науково-дослідній діяльності здобувачів вищої освіти та науково-педагогічних працівників ВНУ ім. Лесі Українки”, що розміщується на сайті університету за посиланням: <https://ra.vnu.edu.ua/wp-content/uploads/2018/11/Polozhennya-Antyplagiat.pdf>.

Політика щодо дедлайнів та перескладання. Терміни здачі практичних робіт повідомляє викладач на перших аудиторних заняття з дисципліни або прописує на інтернет-платформі курсу. Перескладання завдань поточного контролю та модульного контролю при вивченні дисципліни узгоджується з політикою ЗВО.

9. Комплексне практичне індивідуальне завдання

Комплексне практичне індивідуальне завдання з дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» виконується самостійно кожним студентом. Підготовка завдання здійснюється на основі опрацьованої літератури та зібраної інформації в мережі Інтернет, її аналізу та формулювання висновків. КППЗ оформляється у відповідності з встановленими вимогами. Виконання КППЗ є одним із обов'язкових складових модулів залікового кредиту з дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства».

Типові завдання виконання комплексного практичного індивідуального завдання полягає у виявленні, аналізі та оцінці технологічних операцій та процесів, які відбуваються під час виробництва харчової продукції в умовах закладів ресторанного господарства *(на вибір студента)*.

В індивідуальній роботі студенти повинні показати:

- правильне розуміння поставленого завдання;
- вміння працювати з літературними джерелами та використовувати інформаційні ресурси й матеріали;
- висловлювати свої думки з актуальних питань і робити обґрунтовані висновки на основі проведеного аналізу;
- можливість використовувати теоретичні знання, отримані на лекціях, застосовувати сучасні методи дослідження з використанням таблиць, графіків, діаграм та інших графічних зображень.

Варіанти КППЗ з дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства»

1. Охарактеризуйте технологічні концепції створення продукції харчування із заданими властивості.
2. Розкрийте сутність технологічних понять та визначень. Класифікація, асортимент продукції харчування.
3. Проаналізуйте особливості технології напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів із овочів, плодів, грибів.
4. Охарактеризуйте особливості технології кулінарної продукції з круп та бобових.
5. Проаналізуйте особливості технології кулінарної продукції з борошна.
6. Охарактеризуйте технологію універсальної продукції для закладів ресторанного господарства.
7. Проаналізуйте особливості асортименту продукції з молока, кисломолочних продуктів, яєць та яєчних продуктів.
8. Охарактеризуйте технологію готової продукції з м'яса.
9. Проаналізуйте особливості виробництва і технологічне призначення кулінарної продукції з риби, рибопродуктів.
10. Охарактеризуйте технологічні особливості холодних страв, холодних і гарячих закусок.

10. ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ

Форма контролю – екзамен. За результатами підсумкового контролю до загальної суми балів, набраної студентом протягом семестру, додається результати модульної контрольної роботи. Переведення підсумкової семестрової оцінки, вираженої в балах, у оцінки за національною шкалою здійснюється відповідно до таблиці, уміщеної нижче.

Шкала оцінювання

Оцінка в балах за всі види навчальної діяльності	Оцінка
90 – 100	Відмінно
82 – 89	Дуже добре
75 – 81	Добре
67 – 74	Задовільно
60 – 66	Достатньо
11 1 – 59	Незадовільно

11. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСИ

1. ДСТУ 4281 : 2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Київ: Держспоживстандарт України. 2004.
2. ДСТУ ISO 9000-2001. Системи управління якістю. Основні положення та словник. [На заміну ДСТУ 3230-95; чинний від 2001-10-01]. Київ : Держстандарт України, 2001. 33 с. Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо харчових продуктів : Закон України від 22.07.2014 р. № 1602 – VII. *Голос України*. 2014. № 179.
3. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України від 23.12.1997 р. № 771/97-ВР. [Із змінами, внесеними згідно із Законом № 67-VIII від 28.12.2014 р.]. *Відомості Верховної Ради України*. 2015. № 4. Ст. 19.
4. Архіпов В. В., Іванникова Т. В., Архіпова А. В. Ресторанна справа : асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2008. 384 с.
5. Доценко В. Ф., Кочерга В. І., Губеня В. О., Кирпіченкова О. М. Технологія продукції ресторанного господарства : навч.-наочний посіб. Київ : ВД Кондор, 2019. 292 с.
6. Жемела Г. П., Шемавнєв. І., В, Маренич М. М., Олексюк О. М. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва : навч. посіб. Дніпропетровськ, 2005. 248 с.
7. Захарчук В. Г., Кунділовська Т. А., Гайдукович Г. Є. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. Одеса : ОНЕУ, Атлант ВОІ СОІУ, 2016. 479 с.
8. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів : для закладів громад, харчування всіх форм власності / О. М. Шалимінов та ін. Київ : А.С.К., 2000. 848 с.
9. 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.
10. Нечаюк Л. І., Ковальчук І. В. Готельно-ресторанний бізнес: Менеджмент: навчальний посібник. Київ : Центр навчальної літератури, 2003. 348 с.
11. Павлов О. В. Збірник рецептур борошняних кондитерських виробів: навчально-практичний посібник. Київ : Профкнига, 2018. 336 с.
12. Пивоваров П. П., Гринченко О. О. Теоретична технологія продукції громадського харчування : навч. посіб. : Ч. II. Вуглеводи в технологічному процесі виробництва продукції громадського харчування. Харків: ХДАТОХ, 2001. 161 с.
13. Пивоваров П. П. Теоретична технологія продукції громадського харчування / навчальний посібник Частина III. Ліпіди та їх значення у формуванні фізико-хімічних показників сировини та продукції громадського харчування. Харків : ХДАТОХ, 2002. 88 с.

14. Сало Я. М. Технологія ресторанної справи : навчально-практичний посібник. Львів : Афіша, 2013. 560 с.
15. Салавеліс А. Д., Колесніченко С. Л., Козонова Ю. О., Поплавська С. О. Технологія продукції ресторанного господарства : підручник. Одеса : Освіта України, 2017. 312 с.
16. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі : навч. посіб. Київ : Кондор, 2008. 506 с.

Інформаційні ресурси

1. Ресторатор: журнал. URL: <http://www.restaurator.ru> (дата звернення: 17.10.2020).
2. Бізнес в Україні. URL: <http://www.ukrbiz.net> (дата звернення: 17.10.2020).
3. Італійський ресторан. URL: <http://pantagruel.com.ua> (дата звернення: 17.10.2020).
4. Журнал для спеціалістів торгівлі и ресторанного бізнеса. URL: <http://torg.spb.ru> (дата звернення: 17.10.2020).