

УКРАЇНСЬКА ІНЖЕНЕРНО-ПЕДАГОГІЧНА АКАДЕМІЯ

Факультет Технологічний

Кафедра Харчових та хімічних технологій

СИЛАБУС
ВИРОБНИЧЕ НАВЧАННЯ

Харків 2020

Кафедра	Кафедра Харчових та хімічних технологій Department of Food and Chemical Technologies http://him.uipa.edu.ua/
Назва навчальної дисципліни	Виробниче навчання Industrial Training Навчальна дисципліна ведеться <i>українською</i> мовою
Рівень вищої освіти	Молодший бакалавр
Викладач (-і)	1. Кандидат педагогічних наук, старший викладач кафедри Харчових та хімічних технологій Благий Ольга Сергіївна (практичні заняття) <i>посилання на профайл викладача:</i> https://scholar.google.com.ua/citations?hl=uk&user=6BsF3yUAAAAJ https://orcid.org/0000-0001-5349-9085 контактний телефон: 063 618 74 48; електронна пошта: olga.blahyi@gmail.com
Сторінка дисципліни в системі дистанційної освіти УПА	https://do.uipa.edu.ua/course/view.php?id=1521
Консультації	Очні консультації: Благий О.С. щовівторка та щочетверга 14 ⁰⁰ -15 ⁰⁰ в ауд. 319/1 Он лайн- консультації: Усі запитання можна надсилати на електронну пошту Благий О.С.

1. Коротка анотація до курсу

Курс призначений для формування у майбутніх фахівців харчової галузі основ майбутньої професійної діяльності з виготовлення кулінарної продукції.

Вивчення навчальної дисципліни сприяє здобуттю наступних компетентностей:

K12. Здатність аналізувати проектні рішення, пов'язані з підбором, експлуатацією технологічного обладнання та устаткування харчової галузі.

K14. Здатність упроваджувати ефективні методи організації праці відповідно до вимог екологічної безпеки, безпеки життєдіяльності та охорони і гігієни праці.

2. Мета та завдання (цілі) курсу – забезпечити засвоєння знань з асортименту, рецептурного складу та технології виробництва кулінарної продукції, формування практичних умінь та навиків приготування страв та кулінарних виробів масового попиту із застосуванням різних способів кулінарної обробки, методів оформлення та реалізації готової продукції.

Завдання курсу: забезпечити комплексну професійну підготовку до вивчення та аналізу технологій виробництва в закладах харчової галузі.

3. Формат навчальної дисципліни

Змішаний (blended) – атестований курс, що має супровід в системі дистанційної освіти;

4. Результати навчання

Очікувані результати навчання (ПР)	Складові результатів навчання
ПР 07. Самостійно планувати й організувати власну професійну діяльність і діяльність здобувачів освіти і підлеглих.	Знати організацію робочих місць під час виконання робіт; вимоги до якості, ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності харчової продукції, терміни та умови зберігання; знати та застосовувати рецептури, технологію виготовлення страв та кулінарних виробів, правила організації раціонального та безпечного харчування; правила оформлення та реалізації готових страв і кулінарних виробів; володіти навичками приготування страв та кулінарних виробів масового попиту із застосуванням різних способів кулінарної обробки.

<p>ПР 11. Знати основи і розуміти принципи функціонування технологічного обладнання та устаткування харчової галузі</p>	<p>Знати та застосовувати правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду, їх призначення в технологічному процесі; правила роботи підприємств харчування; санітарні правила для підприємств харчування; правила санітарної обробки столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання; характеристику різних видів столового посуду, технічні вимоги безпеки праці; правила та норми протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.</p>
<p>ПР 12. Виконувати розрахунки, що відносяться до сфери професійної діяльності.</p>	<p>Вміти розраховувати масу сировини, відходи та втрати при кулінарній обробці, вихід готових страв та кулінарних виробів, взаємозаміну сировини.</p>
<p>ПР 13. Розв'язувати типові завдання, пов'язані з виконанням необхідних розрахунків технічних об'єктів у предметній галузі (відповідно до спеціалізації).</p>	<p>Уміти розраховувати відповідні параметри роботи та необхідну кількість технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструмента, ваговимірювальних приладів, посуду.</p>
<p>ПР 14. Уміти обирати і застосовувати необхідне устаткування, інструменти та методи для вирішення типових завдань у галузі (відповідно до спеціалізації).</p>	<p>Уміти використовувати відповідне технологічне обладнання, виробничий інвентар, інструмент, ваговимірювальні прилади, посуд; вміти обирати кухонний та столовий посуд для приготування та подачі різних груп страв; застосовувати нормативно-технологічні документи: Збірником рецептур страв і кулінарних виробів, технологічні картки.</p>

5. Обсяг курсу

Види навчальних занять	Кількість годин (кредитів)	Форми поточного та підсумкового контролю
------------------------	----------------------------	--

Практичні заняття	270	Опитування, (комп'ютерне) тестування
Всього	270 (9 кредитів)	Підсумковий контроль: Залік

6. Ознаки навчальної дисципліни:

Навчальний рік	Курс (рік навчання)	Семестр	Спеціальність (спеціалізація), освітня програма (за необхідністю)	Нормативна / вибіркова
2020/2021 2021/2022	1, 2	2, 3, 4 (весна, осінь, весна)	Професійна освіта (Харчові технології)	вибіркова (В)

7. Пререквізити – Виробниче навчання

8. Постреквізити –

9. Технічне й програмне забезпечення та/або обладнання – універсальне та спеціальне обладнання лабораторій кафедри Харчових та хімічних технологій.

10. Політики курсу - Політика академічної доброчесності на етапі вивчення загальних дисциплін передбачає самостійне виконання індивідуальних завдань, практичних занять, написання контрольних робіт, самостійні відповіді на питання. Виявлені факти однакових індивідуальних завдань штрафуються до 70% відсотків, у випадку однакових завдань – всім учасникам виконання завдань без виявлення хто є першоджерелом. Списування на контрольних роботах знижує оцінку до 50%. Несамостійне виконання практичних робіт знижує оцінку на 30%. Усні підказки в процесі опитування (без дозволу викладача) знижують оцінку на 20%.

11. Календарно-тематичний план (схема) навчальної дисципліни

№	Вид і номер	Тема заняття або завдання на самостійну роботу	К-ть
---	-------------	--	------

ТИЖНЯ	заняць		ГОДИН
Змістовий модуль 1. Механічна кулінарна обробка м'яса, м'ясопродуктів, сільськогосподарської птиці, субпродуктів, приготування напівфабрикатів			
	Практична робота 1	Ознайомлення з м'ясним цехом: устаткування м'ясного цеху, інструмент, інвентар, посуд. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Робота із Збірником рецептур.	12
	Практична робота 2	Механічна кулінарна обробка м'яса.	12
	Практична робота 3	Приготування котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї: котлети, биточки, тюфтельки, рулет, шніцель, зрази та ін. Вихід напівфабрикатів. Освоєння прийомів порціонування та панірування напівфабрикатів. Вимоги до якості.	12
	Практична робота 4	Механічна кулінарна обробка субпродуктів, кісток.	12
	Практична робота 5	Механічна кулінарна обробка птиці. Закріплення навичок з теми.	12
Всього за змістовий модуль 1 – 60 год. (лекцій – 0 год., ПЗ – 60 год.)			
Змістовий модуль 2. Приготування страв з круп, макаронних виробів і бобових			
	Практична робота 6	Ознайомлення з гарячим цехом: устаткування, інструмент, інвентар, посуд для приготування страв. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Робота із Збірником рецептур.	6
	Практична робота 7	Приготування каш різної консистенції: розсипчасті, в'язкі, рідкі. Вимоги до якості каш. Відпуск.	6
	Практична робота 8	Приготування страв з макаронних виробів: макарони відварні з жиром, з сметаною, сиром. Вимоги до якості. Відпуск.	6
	Практична робота 9	Приготування страв з бобових: квасоля відварна з томатом і цибулею. Вимоги до якості. Відпуск. Закріплення навичок з теми.	12

Всього за змістовий модуль 2 – 30 год. (лекцій – 0 год., ПЗ – 30 год.)

Змістовий модуль 3. Приготування супів

Практична робота 10	Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування та відпуску перших страв. Робота із Збірником рецептур з перерахунку сировини на задану кількість порцій.	12
Практична робота 11	Приготування овочевої пасеровки.	6
Практична робота 12	Приготування супів картопляних з крупами, бобовими, макаронними виробами, супів з різних овочів та ін. Вимоги до якості. Відпуск.	12
Практична робота 13	Приготування супів молочних з крупою, макаронними виробами. Вимоги до якості. Відпуск. Закріплення навичок з теми.	12

Всього за змістовий модуль 3 – 42 год. (лекцій – 0 год., ПЗ – 42 год.)

Змістовий модуль 4. Приготування страв і гарнірів з овочів

Практична робота 14	Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Організація роботи в соусному відділенні, інструмент, інвентар, посуд.	6
Практична робота 15	Робота із Збірником рецептур. Визначення проценту відходів, втрат.	6
Практична робота 16	Страви та гарніри з варених та припущених овочів: картопля відварна, картопляне пюре, капуста відварна та ін. Вимоги до якості. Відпуск.	12
Практична робота 17	Страви та гарніри з смажених і запечених овочів: картопля смажена основним способом з сирі та відвареної, картопля смажена у фритюрі, картопля запечена та ін. Вимоги до якості. Відпуск.	18
Практична робота 18	Закріплення навичок з теми.	6

Всього за змістовий модуль 4 – 48 год. (лекцій – 0 год., ПЗ – 48 год.)

Змістовий модуль 5. Приготування страв з яєць			
	Практична робота 19	Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування та відпуску страв з яєць. Робота із Збірником рецептур.	6
	Практична робота 20	Обробка яєць та яєчних продуктів. Варіння яєць у шкаралупі. Вимоги до якості. Відпуск.	12
	Практична робота 21	Приготування яєць смажених. Вимоги до якості. Відпуск.	6
	Практична робота 22	Закріплення навичок з теми.	6
<i>Всього за змістовий модуль 5 – 30 год. (лекцій – 0 год., ПЗ – 30 год.)</i>			
Змістовий модуль 6. Приготування прісного тіста та виробів з нього			
	Практична робота 23	Ознайомлення з борошняним цехом. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Організація роботи в борошняному цеху для приготування тіста та виробів з нього: підбір посуду, інструменту, інвентарю, підготовка устаткування до роботи. Робота із Збірником рецептур. Перерахунок сировини.	6
	Практична робота 24	Приготування прісного тіста та формування виробів з нього: локшини та галушок, вареників з різними фаршами, пельменів та ін. Вимоги до якості. Відпуск. Закріплення навичок з теми.	54
<i>Всього за змістовий модуль 6 – 60 год. (лекцій – 0 год., ПЗ – 60 год.)</i>			
<i>Всього з навчальної дисципліни – 270 год. (лекцій – 0 год., ПЗ – 270 год.)</i>			

12. Система оцінювання та вимоги

Загальна система оцінювання: Навчальна дисципліна оцінюється за 100-бальною шкалою. Робота здобувача впродовж семестру/залік - 100

Шкала оцінювання з навчальної дисципліни

№	Види робіт здобувача	Оцінка
1	Виконання практичних занять	100
	Всього за навчальну дисципліну	0-100

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Підсумкова оцінка	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою (екзамен)	Оцінка за національною шкалою (залік)
90 – 100	A	відмінно	зараховано
82 – 89	B	добре	
74 – 81	C		
64 – 73	D	задовільно	
60 – 63	E		
35 – 59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	незараховано
0 – 34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	

Умови допуску до підсумкового контролю:

- 1) Відпрацювання усіх практичних занять, сумарна оцінка не менше 60;
- 2) Оцінка індивідуальних завдань не менше, ніж 10 балів.
- 3) Робота здобувача впродовж семестру оцінено не менше, ніж на 5 балів.

13. Питання до екзамену/заліку

1. Що є сировиною для виробництва м'яса і м'ясних продуктів?
2. Від чого залежать властивості і харчова цінність м'яса?
3. Що таке м'язова тканина? З чого вона складається?
4. Від чого залежить засвоюваність м'язової тканини?
5. Яке м'ясо називають "мармуровим"?
6. З яких послідовних операцій складається кулінарна обробка м'яса.
7. Для чого розморожують м'ясо?
8. Як розморожують м'ясо щоб зменшити втрати м'ясного соку?
9. Для чого обмивають м'ясо?
10. З якою метою обмиті туши ополіскують холодною водою?
11. Для чого м'ясо обсушують?
12. З якою метою здійснюють кулінарне розбирання м'яса?
13. Які операції передбачає розбирання півтуші яловичини?
14. З яких частин складається передня четвертина яловичої туші?
15. З яких частин складається задня четвертина яловичої туші?
16. Як залежить кулінарне використання м'яса від вмісту сполучної тканини?
17. На які частини розбирається свиняча і бараняча туші?
18. З якої частини яловичої туші готують напівфабрикат для варіння великим шматком?
19. З якої частини яловичої туші готують біфштекс?
20. Як готують порційний напівфабрикат філе?
21. З якої частини яловичої туші готують антрекот?
22. Яким чином готують бефстроганов?
23. Які вимоги висувають до якості напівфабрикатів?
24. Як підготувати напівфабрикат для грудинки фаршированої смаженої?
25. З якої частини свинячої туші готують гуляш?

26. В чому полягають відмінності у приготуванні напівфабрикату для плову і пілаву?
27. Які вимоги висуваються до якості м'ясних напівфабрикатів?
28. При якій температурі і в який термін зберігають м'ясні напівфабрикати?
29. Які частини туші яловичини використовують для приготування котлетної маси?
30. Що називається котлетною масою?
31. Який хліб використовують для приготування котлетної маси?
32. Як приготувати котлетну масу? Чим вона відрізняється від сиченої натуральної маси?
33. Які напівфабрикати готують з натуральної сиченої маси, а які - з котлетної?
34. Що додають у сичену для надання готовим виробам кращого смаку і соковитості?
35. Що таке субпродукти? На які категорії поділяються субпродукти? Приклад.
36. Яким вимогам повинні відповідати субпродукти?
37. Як підготувати до виробництва субпродукти?
38. Які напівфабрикати готують з субпродуктів?
39. Яких птахів відносять до сільськогосподарських?
40. За якими ознаками класифікують м'ясо птиці?
41. Від чого залежить кулінарне використання сільськогосподарської птиці?
42. З яких послідовних операцій складається обробка птиці?
43. Які види заправлення птиці ви знаєте?
44. Для чого заправляють птицю?
45. Які напівфабрикати готують з птиці?
46. Які крупи, бобові і макаронні вироби використовують на підприємствах масового харчування? Дайте їм характеристику.
47. На які речовини багаті крупи, бобові та макаронні вироби?
48. Як підготувати крупи, бобові та макаронні вироби до варіння?
49. Поясніть, чому крупи, бобові і макаронні вироби збільшуються в об'ємі під час варіння?
50. Які правила варіння каш?

51. Як готують і подають розсипчасті каші – гречану, рисову, пшоняну?
52. У чому особливість приготування ячної каші з сиром?
53. Як готують і подають в'язкі каші? Чим вони відрізняються від розсипчастих?
54. Як готують і подають кашу в'язку з гарбузом? Кашу манну з яблуками?
55. Які каші вважають рідкими?
56. Як приготувати рідку манну кашу?
57. Що означає термін "старіння" каш?
58. Як називається страва, до складу якої входять протерті перлова каша і сир, сіль, збиті з цукром сирі яйця?
59. Як готують і подають пшоняники? Чим вони відрізняються від зразів пшоняних з м'ясом?
60. Складіть технологічну схему приготування запіканки рисової.
61. Як готують і подають крупник гречаний? Чим він відрізняється від крупені грибної?
62. Назвіть правила варіння бобових?
63. Як готують і подають бобові в соусі?
64. Як варять макаронні вироби зливним і незливним способом?
65. Як готують і подають бабку з локшини з сиром?
66. За якими ознаками класифікують I страви?
67. На якій рідкій основі готують I страви?
68. Що використовують у якості гарніру при приготуванні I страв?
69. Яке значення у харчуванні мають супи?
70. Які способи варіння м'ясо - кісткового бульйону вам відомі?
71. Як готують бульйон з риби?
72. Як готувати овочеву пасеровку?
73. Як класифікують супи за температурою подачі?
74. Які використовують способи підготовки буряку для борщу?
75. Що використовують як рідку основу для приготування молочних супів?
76. Як приготувати суп молочний с крупою?

77. У якому посуді подають супи?
78. Який вихід перших страв?
79. Чим заправляють супи?
80. Які супи відносять до заправних?
81. Розкажіть про будову яйця і співвідношенні його основних частин за масою. Особливості хімічного складу , харчова цінність і засвоюваність яйця.
82. Які різновиди яєць, що використовуються в харчуванні, класифікація яєць, показники, що визначають якість яєць.
83. Що таке меланж, яке його використання на підприємствах громадського харчування, вимоги до якості, умови зберігання?
84. Розкажіть про яєчний порошок, його використання на підприємствах громадського харчування, вимоги до якості, умови зберігання.
85. Який термін реалізації дієтичних і свіжих столових яєць, дефекти яйця, неприпустимі до реалізації на підприємствах громадського харчування, умови зберігання яєць на підприємствах громадського харчування.
86. Розкажіть про взаємозамінність яйця, меланжу і яєчного порошку при приготуванні страв.
87. Які зміни яєчного білка і жовтка в залежності від температури?
88. Як готують яєчні продукти до використання на підприємствах громадського харчування?
89. У чому полягають технологічні особливості варіння яєць (проти основою для тривалого , кількість води і т.д.)?
90. Як можна використовувати варені яйця?
91. Які особливості приготування яєчні?
92. Опишіть послідовність технологічних операцій при приготуванні омлетів.
93. Опишіть послідовність технологічних операцій при приготуванні запечених страв з яєць.
94. У чому полягають вимоги до якості страв з яєць та їх зберігання?
95. Опишіть обладнання, посуд та інвентар, що застосовуються при приготуванні страв з яєць.
96. У чому полягають санітарні вимоги до теплової обробки продуктів і процесу приготування страв?
97. Як здійснюється санітарний контроль якості готової їжі?

98. У чому полягають санітарні вимоги до реалізації готової їжі та обслуговування відвідувачів?
99. У чому полягають санітарні вимоги до транспортування та зберігання страв з яєць?
100. Яке значення у харчуванні мають овочі?
101. Як підбирають гарніри до страв?
102. Як класифікуються гарніри з овочів?
103. Як класифікують страви залежно від теплової обробки?
104. Які зміни проходять в овочах під час теплової обробки?
105. Яких правил необхідно дотримуватись при тепловій обробці, щоб зберегти вітамін С?
106. Які способи варіння ви знаєте?
107. Назвіть загальні правила варіння.
108. В чому полягає особливість варіння зелених овочів?
109. Як варять швидкозаморожені овочі?
110. Технологія приготування картоплі відварної.
111. Що таке припускання?
112. Які способи припускання овочів вам відомі?
113. Як використовують припущені овочі?
114. Технологія приготування моркви в молочному соусі.
115. Технологія приготування овочів припущених в молочному соусі.
116. Які вимоги висуваються до якості припущених овочів?
117. Назвіть загальні правила смаження овочів основним способом
118. Назвіть основні правила смаження овочів у фритюрі.
119. Технологія приготування дерунів.
120. Технологія приготування капусти смаженої в тісті
121. Технологія приготування зраз картопляних
122. Які загальні правила запікання ви знаєте?
123. На які групи поділяють страви з запечених овочів?

124. Технологія приготування голубців овочевих
125. Технологія приготування кабачків фаршированих.
126. Загальні правила тушкування.
127. Технологія приготування грибів тушкованих в соусі
128. Технологія приготування капусти тушованої.
129. Що визначає харчову цінність страв та виробів з борошна?
130. Які харчові речовини містяться у борошні?
131. Яку роль відіграє клітковина у стравах та výroбах з борошна?
132. Способи приготування м'ясного фаршу
133. Способи приготування фаршу з свіжої капусти
134. Способи приготування яблучного фаршу
135. Як готують вареники?
136. Технологія приготування галушок
137. Технологія приготування пельменів
138. Як готують млинчикові напівфабрикати?
139. З чим можна готувати та подавати млинчики?
140. Технологія приготування млинчиків напівфабрикатів
141. З чим можна готувати млинчики
142. Як готують тісто для вареників?
143. Технологія приготування локшини домашньої?
144. Які вимоги висуваються до якості страв з борошна?
145. Як визначають готовність тіста за зовнішніми ознаками?
146. Які вимоги висуваються до якості виробів з тіста?
147. В чому особливість смаження біляшів?

14. Рекомендована література та інформаційні ресурси

Основна (базова) література

1. Винокурова А.Е., Васильчук М.В., Гаман М.В. Основи охорони праці: Підручник для професійно-технічних навчальних закладів. - К.: Вікторія, 2001.
2. Гаврик Є.О. Охорона праці: Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. – К.: Ельга, Ніка-Центр, 2003.
3. Гаврилко П. П. Збірник рецептур національної кухні країн Європи / “Центр учбової літератури”, 2016. 620 с.
4. Доцяк В.С. Українська кухня : підручник. Київ, 2014. 556с.
5. ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
6. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. - К.: А.С.К., 2000.
7. Корягіна М.Ф., Юліна А.І., Петренко Т.Ф. Технологія продукції громадського харчування: Навчальний посібник - К.: Київ. нац. торговельно-економічний університет, 2002.
8. Лабораторний практикум з предмета “Технологія приготування їжі та організація виробництва”/ Л.І. Антонєць, О.М. Куба, Л.Я. Старовойт – К.: Факт, 2003.
9. Михальська. Страви світової кухні. Харків: Веста, 2010 .223 с.
10. Наказ “Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) громадського харчування №219 від 24.07.2002. Міністерство економіки та з питань Європейської інтеграції України.
11. Ощипок І.М. Кухні народів світу: навч. посібн. Львів: Видавництво “Магнолія 2006”. 248 с.
12. Пивоваров П.П. Теоретична технологія продукції громадського харчування: Навч. посібник. Частина І. Білки в технології продукції громадського харчування / Харк. держ. акад. та орг. харчування. – Харків, 2000.
13. Пивоваров П.П., Гринченко О.О. Теоретичні основи технології громадського харчування : Навч. посібник. Частина ІІ. Вуглеводи в технологічному процесі виробництва продукції громадського харчування / Харк. держ. акад. та орг. харчування. – Харків, 2001.
14. Порядок розробки та затвердження технологічної документації на фірмові страви, кулінарні та борошняні кондитерські вироби на підприємствах громадського харчування. Наказ Мінекономіки України № 210 від 25.09.2000.
15. Технологія приготування їжі: Підручник для професійно-технічних навчальних закладів / М.С. Косовенко, Ж.М. Смірнова, Л.Я. Старовойт. – К.: Факт, 2003.
16. Устаткування підприємств громадського харчування: Лабораторний практикум / Л.Я. Старовойт, О.П. Шинкаренко, Т.П. Сидорчук, Л.М. Дідик – Л.: Вид-во “Оріяна-Нова”, 2001.

Додаткова

1. Альхабаш О.А. Смак країни. Французька кухня. Харків: Аргумент Принт, 2013. 71 с.
2. Білоруська І.С. Основи мікробіології, санітарії та гігієни: Навчальний посібник для учнів професійно-технічних навчальних закладів. - К.: Техніка, 2003.
3. Грищенко І.М., Кравчук Н.М. Дієтичне та дитяче харчування: Навч. посібник. – Київ: КНТЕУ, 2003.
4. Корзун В.Н. Гігієна харчування: Підручник – К.: Київ. нац. торговельно-економічний університет, 2003.
5. Ростовський В. Кухні народів світу : підруч. / В. Ростовський. Кондор, 2018. 502 с.
6. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч: Кондор, 2016. 502 с.
7. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах: Навчальний посібник/ Дорохіна М.О., Капліна Т.В. – К.: Кондор, 2008.- 280 с. ISBN 978-966-357-148-1

Інформаційні ресурси

1. Журнал «Рестораторъ». – режим доступу: <http://www.restorator.ua/>