

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО**

**КАФЕДРА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ТА
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ**

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав. кафедрою
д. т.н., професор _____ О.П. Прищ
«___» _____ 2020 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Технологія продукції ресторанного господарства»

для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр»
зі спеціальності 181 «Харчові технології»
(на основі повної загальної середньої освіти)
факультет агротехнологій та екології

2020– 2021 н.р.

Робоча програма навчальної дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» зі спеціальності 181 «Харчові технології». - Мелітополь, ТДАТУ, 2020. – 14 с.

Розробник: Сухаренко О.І., к.с.-г.н., доцент

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри «ХТ та ГРС»

Протокол від “___” _____ 20___ року №

Завідувач кафедри ХТ та ГРС

д.т.н., професор _____ О. П. Прісс

“___” _____ 20___ року

Схвалено методичною комісією факультету АТЕ зі спеціальності 181 «Харчові технології» ступеня вищої освіти «Бакалавр».

Протокол від “___” _____ 20___ року №

Голова, доцент _____ О. В. Гранкіна

“___” _____ 20___ року

1 ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, ступінь вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни		
		денна форма навчання		
Кількість кредитів 7	Галузь знань <u>18 "Виробництво та технології"</u> (шифр і назва)	За вибором студента		
Загальна кількість годин – 210 годин	Спеціальність: <u>181 «Харчові технології»</u>	Курс	Кількість годин	
Модулів – 2 Змістових модулів – 5		3- й	Семестр	
		Вид занять	5-й	6-й
Тижневе навантаження: аудиторних занять – 2 год. самостійна робота студента – 4 год.	Ступінь вищої освіти: <u>«Бакалавр»</u>	Лекції	22	10
		Лабораторні заняття	22	12
		Практичні заняття	-	-
		Семінарські заняття	-	-
		Самостійна робота	76	68
		Форма контролю	екзамен	диф. залік

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» є набуття здобувачами теоретичних знань і загальної характеристики технології продукції ресторанного господарства, ознайомити з технологічним процесом виробництва оформлення та подавання страв, кулінарних та кондитерських виробів, визначати шляхи позиціонування продукції харчування на ринку ресторанної продукції, як складової концепції діяльності закладу ресторанного господарства, довести необхідність використання комплексного підходу до удосконалення різних технологій та набуття практичних навичок, необхідних для майбутньої виробничої діяльності.

Завданнями навчальної дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» є отримання здобувачами знань щодо основних технологічних процесів, які відбуваються при приготуванні ресторанної продукції; дослідження закономірностей формування асортименту кулінарної, кондитерської продукції та напоїв у взаємозв'язку з різними форматами закладів ресторанного господарства (ЗРГ) та категоріями споживачів, визначення перспектив його розвитку; діагностика технологічних процесів виробництва кулінарної, кондитерської продукції та напоїв; планування, організація та проведення технологічних процесів виробництва продукції; управління технологічними процесами виробництва кулінарної, кондитерської продукції та напоїв в закладах ресторанного господарства з метою забезпечення якості та безпеки готової продукції; удосконалення існуючих та розроблення сучасних технологій кулінарної, кондитерської продукції та напоїв за новітніми досягненнями науки і техніки.

2.1. Згідно з вимогами освітньо-професійної програми, здобувачі повинні набути **здатності** отримувати компетентності:

інтегральна: розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій;

загальні: знання і розуміння предметної області та професійної діяльності, вчитися і оволодівати сучасними знаннями, виявляти ініціативу та підприємливість, навички використання інформаційних та комунікаційних технологій, пошук та аналіз інформації з різних джерел, навички здійснення безпечної діяльності, прагнення до збереження навколишнього середовища, зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя;

фахові: впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу, управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення, обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів, проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).

3. Програма навчальної дисципліни

Модуль 1.

Змістовий модуль 1. Технологічні принципи виробництва продукції харчування в закладах ресторанного господарства, теоретичні та практичні передумови.

Тема 1. Технологічні концепції створення продукції харчування із заданими властивостями. Технологічні основи харчування. Технологічні принципи створення кулінарної продукції із заданими властивостями. Технологічні закономірності в умовах закладів ресторанного господарства. Загальна характеристика технологічного процесу виробництва продукції у закладах ресторанного господарства: основні етапи, операції, режими, методи оцінки технологічного процесу та вибору оптимального варіанту.

Тема 2. Основи моделювання технологічного процесу виробництва продукції харчування. Характеристика функціонально-технологічних властивостей природної сировини, їхня роль у формуванні якості готової продукції. Якість кулінарної та кондитерської продукції: визначання, показники, основні принципи формування. Загальна характеристика способів та прийомів кулінарного оброблення сировини, виробництва готової продукції, основні етапи, операції, режими. Основи моделювання технологічного процесу виробництва продукції харчування.

Змістовий модуль 2. Основні закономірності виробництва продукції харчування з сировини рослинного походження в ЗРГ.

Тема 3. Технологія напівфабрикатів до страв і кулінарних виробів із овочів, плодів, грибів. Характеристика функціонально-технологічних властивостей сировини. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з овочів, плодів, грибів: механічне кулінарне оброблення, способи чищення картоплі і овочів, теплове кулінарне оброблення. Класифікація напівфабрикатів. Форми нарізання овочів.

Тема 4. Формування асортименту кулінарної продукції з овочів, плодів, грибів. Формування асортименту та технології кулінарної продукції з овочів, плодів, грибів. Управління технологічними процесами та якістю готової продукції. Сутність фізико-хімічних процесів, що формують якість кулінарної продукції з овочевої сировини. Обґрунтування умов, режимів і термінів зберігання та реалізації готової продукції, вимоги до якості, види браку, шляхи його усунення. Вимоги до якості, умов та термінів зберігання і реалізації, їхнє призначення, принципи оформлення, використання і подавання готової продукції з овочів, плодів, грибів.

Тема 5. Особливості технології кулінарної продукції з круп та бобових. Загальна характеристика технологічно-функціональних властивостей сировини. Класифікація, асортимент, технологічне застосування кулінарної продукції з круп та бобових. Характеристика способів та видів кулінарної обробки сировини теоретичне обґрунтування параметрів технологічного процесу, фактори та ступінь фізико-хімічних процесів, що обумовлюють формування готової продукції. Управління технологічними процесами виробництва та якістю готової продукції. Формування асортименту, технологічні особливості використання, санітарні вимоги до якості, умов, режимів та термінів реалізації готової продукції з круп та бобових.

Тема 6. Технологія кулінарної продукції з борошна для закладів ресторанного господарства. Значення борошняних кулінарних виробів в харчуванні. Класифікація, асортимент кулінарної продукції з борошна. Загальна характеристика функціонально-технологічних властивостей сировини. Підготовка сировини до виробництва. Способи розпушування тіста. Види тіста. Теоретичне обґрунтування параметрів технологічного процесу, фактори та ступінь фізико-хімічних процесів, що обумовлюють формування готової продукції. Формування асортименту, технологічні особливості використання, технологічно-санітарні вимоги до якості та умов, режими і терміни реалізації.

Змістовий модуль 3. Особливості технології універсальних напівфабрикатів в закладах ресторанного господарства.

Тема 7. Технологія універсальної продукції для закладів ресторанного господарства. Визначення “універсальні напівфабрикати”. Класифікація за сукупними ознаками (бульйони, відвари, пасеровки, паніровки, фарші). Шляхи формування асортименту. Вимоги до якості, управління технологічними процесами виробництва.

Тема 8. Технологія соусів

Роль соусів у харчуванні, їхнє технологічне призначення. Класифікація, формування асортименту соусів, управління технологічними процесами виробництва якістю соусів та їхнє призначення. Обґрунтування умов та термінів зберігання і використання соусів. Вимоги до якості, види браку, способи його усунення.

Модуль 2

Змістовий модуль 1. Технологічні особливості виробництва і використання продукції з сировини тваринного походження.

Тема 9. Особливості технології продукції з молока, кисломолочних продуктів, яєць та яєчних продуктів. Характеристика функціонально-технологічних властивостей вихідної сировини. Класифікація кулінарної продукції із молока, кисломолочного сиру та яєць за сукупними ознаками. Характеристика технологічних процесів виробництва напівфабрикатів: теоретичне обґрунтування параметрів процесу; фактори та сутність фізико-хімічних процесів. Асортимент, вимоги до якості, умов та режимів реалізації готової кулінарної продукції з молока, кисломолочного сиру, яєць та яєчних продуктів.

Тема 10. Технологія напівфабрикатів з різних видів м'яса, м'ясопродуктів, м'яса диких тварин, субпродуктів. Характеристика функціонально-технологічних властивостей сировини, класифікація, вимоги до якості різних видів м'яса. Сутність фізико-хімічних процесів, що впливають на якість напівфабрикатів. Особливості технологічного процесу виробництва та використання напівфабрикатів з м'яса яловичини, свинини, баранини, телятини в закладах ресторанного господарства; завдання етапів технологічного процесу. Використання напівфабрикатів підприємств харчових виробництв. Класифікація напівфабрикатів за сукупними ознаками, їхнє технологічне призначення. Загальні особливості технологічного процесу оброблення м'яса диких тварин. Технологія оброблення та використання субпродуктів. Санітарні вимоги до виробництва і використання напівфабрикатів з

м'яса, м'ясопродуктів, м'яса диких тварин субпродуктів в закладах ресторанного господарства.

Тема 11. Особливості технології готової продукції з м'яса, м'ясопродуктів, м'яса диких тварин, субпродуктів.

Класифікація готової продукції. Загальна характеристика асортименту страв і кулінарних виробів із м'яса та м'ясної сировини. Характеристика способів та видів теплового кулінарного оброблення, апаратурне оформлення процесів продукції з м'яса та м'ясної сировини. Загальні вимоги до оформлення та подавання виробів і страв з м'яса та м'ясопродуктів. Особливості підбору соусів та гарнірів до них. Управління технологічними процесами виробництва та якістю готової продукції з м'яса та м'ясопродуктів.

Обґрунтування умов та термінів зберігання та реалізації готової продукції, вимоги до якості, види браку, способи його усунення.

Тема 12. Особливості технології напівфабрикатів із сільськогосподарської птиці, кролика, пернатої дичини. Загальна характеристика сировини, технологічні властивості та особливості обробки різних видів сільськогосподарської птиці, пернатої дичини, кролів. Виробництво напівфабрикатів, їхня класифікація та технологічне призначення. Способи заправлення птиці, використання субпродуктів. Обґрунтування умов і термінів зберігання та реалізації.

Змістовий модуль 2. Технологічні особливості виробництва і використання продукції з сировини птиці та риби.

Тема 13. Технологія готової продукції із сільськогосподарської птиці, кролика, пернатої дичини. Класифікація страв та кулінарних виробів сільськогосподарської птиці, кролика, пернатої дичини. Загальна характеристика асортименту готової продукції із сільськогосподарської птиці, пернатої дичини та кролів, його використання. Способи теплового кулінарного оброблення їх апаратурне оформлення. Загальні підходи до підбору соусів та гарнірів до страв із сільськогосподарської птиці, пернатої дичини та кролів. Правила оформлення і подавання страв і кулінарних виробів. Вимоги до якості страв, умови і терміни зберігання і реалізації продукції із сільськогосподарської птиці, пернатої дичини і кролів.

Тема 14. Особливості технології кулінарної продукції з риби, рибопродуктів. Характеристика функціонально-технологічних властивостей сировини. Характеристика технологічних процесів виробництва напівфабрикатів з риби з кістковим та хрящовим хребцем, теоретичне обґрунтування параметрів процесу. Класифікація напівфабрикатів за сукупними ознаками, їх технологічне призначення. Особливості технології напівфабрикатів з риби спеціального оброблення. Санітарні вимоги до виробництва і використання напівфабрикатів з риби та рибопродуктів. Загальні особливості способів та видів теплового оброблення, теоретичне обґрунтування параметрів та апаратурне оформлення процесів. Формування асортименту страв із риби, рибопродуктів. Гарніри і соуси до них. Обґрунтування вимог якості, правил оформлення та подавання страв і готових виробів з гідробіонтів, види браку, способи його усунення.

Тема 15. Особливості виробництва і технологічне призначення кулінарної продукції з нерибної водної сировини (гідробіонтів).

Особливості технології кулінарної продукції з нерибної водної сировини (гідробіонтів). Загальна характеристика функціонально-технологічних властивостей гідробіонтів. Класифікація та асортимент кулінарної продукції за сукупними ознаками, технологічне призначення. Характеристика способів та видів теплового кулінарного оброблення. Формування асортименту страв з гідробіонтів. Вимоги до якості, правила використання оформлення та подавання страв.

4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Кількість				
	Годин				балів
	ЛК	ЛР	ПР	СР	
Модуль 1					
Змістовий модуль 1. Технологічні принципи виробництва продукції харчування в закладах ресторанного господарства, теоретичні та практичні передумови					
Тема 1. Технологічні концепції створення продукції харчування із заданими властивостями.	2	-	-	9,5	-
Лабораторне заняття 2. Розроблення, складання рецептурних композицій. Визначення технологічних параметрів рецептур кулінарної продукції.	-	2	-	-	7,5
Тема 2. Основи моделювання технологічного процесу виробництва продукції харчування.	4	-	-	9,5	-
Лабораторне заняття 2. Особливості технології напівфабрикатів, готової продукції з сировини рослинного походження, експериментальне визначення кількості відходів та виробничих втрат. Бракераж готової продукції.	-	2	-	-	7,5
Самостійна робота	-	-	-	19	10
ПМК 1	-	-	-	-	10
Разом за змістовим модулем 1	6	4	-	19	35
Змістовий модуль 2. Основні закономірності виробництва продукції харчування з сировини рослинного походження в ЗРГ.					
Тема 3. Технологія напівфабрикатів до страв і кулінарних виробів із овочів, плодів, грибів.	2	-	-	9,5	-
Лабораторне заняття 3. Вирішення виробничих завдань, ситуаційних задач з технології продукції овочів, плодів, грибів.	-	2	-	-	2,0
Тема 4. Формування асортименту кулінарної продукції з овочів, плодів, грибів.	2	-	-	9,5	-
Лабораторне заняття 4. Технологія	-	2	-	-	2,0

кулінарної продукції відварених, припущених, тушкованих овочів, плодів, грибів. Бракераж готової продукції					
Лабораторне заняття 5. Технологія кулінарної продукції смажених та запечених овочів, плодів, грибів	-	2	-	-	2,0
Тема 5. Особливості технології кулінарної продукції з круп та бобових.	2	-	-	9,5	-
Лабораторне заняття 6. Технологія страв з круп, бобових та макаронних виробів. Бракераж готової продукції.	-	4	-	-	1,5
Тема 6. Технологія кулінарної продукції з борошна для закладів ресторанного господарства.	4		-	9,5	-
Лабораторне заняття 7. Технологія борошняних кулінарних виробів. Бракераж готової продукції.	-	2	-	-	1,5
Разом за змістовим модулем 2	10	12	-	38	9,0
Змістовий модуль 3. Технологія універсальної продукції для закладів ресторанного господарства.					
Тема 7. Технологія універсальної продукції для закладів ресторанного господарства	2	-	-	9,5	-
Лабораторне заняття 8. Закріплення та поглиблення знань з технології виробництва універсальної продукції для закладів ресторанного господарства.	-	2	-	-	2,0
Тема 8. Технологія соусів	4	-	-	9,5	-
Лабораторне заняття 9. Технологія соусів із загущувачами	-	2	-	-	2,0
Лабораторне заняття 10. Технологія соусів без загущувачів	-	2	-	-	2,0
Разом за змістовим модулем 3	6	6	-	19	6,0
Самостійна робота	-	-	-	-	10
ПМК 1	-	-	-	-	10
Разом за змістовий модуль 2,3	-	-	-	-	35
Екзамен	-	-	-	-	30
Разом за модулем 1	22	22	-	76	100
Модуль 2					
Змістовий модуль 1. Технологічні особливості виробництва і використання продукції з сировини тваринного походження.					
Тема 9. Особливості технології продукції з молока, кисломолочних продуктів, яєць та яєчних продуктів.	2	-	-	9,5	-
Лабораторне заняття 1. Технологія кулінарної продукції з яєць, молока та	-	2	-	-	10

кисломолочної продукції					
Тема 10. Технологія напівфабрикатів з різних видів м'яса, м'ясопродуктів, м'яса диких тварин, субпродуктів.	1	-	-	10	-
Лабораторне заняття 2. Технологія страв з відвареного та тушкованого м'яса, м'ясопродуктів. Бракераж готової продукції.	-	2	-	-	10
Тема 11. Особливості технології готової продукції з м'яса, м'ясопродуктів, м'яса диких тварин, субпродуктів.	1	-	-	9,5	-
Лабораторне заняття 3. Технологія страв з смаженого та запеченого м'яса. Бракераж готової продукції.	-	2	-	-	10
Самостійна робота	-	-	-	-	10
ПМК 1	-	-	-	-	10
Разом за змістовим модулем 1	4	6	-	29	50
Змістовий модуль 2. Технологічні особливості виробництва і використання продукції з сировини птиці та риби.					
Тема 12. Особливості технології напівфабрикатів із сільськогосподарської птиці, кролика, пернатої дичини.	2	-	-	9,5	-
Лабораторне заняття 4. Особливості технології страв з відвареної і тушованої птиці, кролика	-	2	-	-	10
Тема 13. Технологія готової продукції із сільськогосподарської птиці, кролика, пернатої дичини.	2	-	-	9,5	-
Лабораторне заняття 5. Технологія страв та кулінарних виробів зі смаженої та запеченої птиці, кролика.	-	2	-	-	10
Тема 14. Особливості технології кулінарної продукції з риби, рибопродуктів.	1	-	-	9,5	-
Лабораторне заняття 6. Особливості технології страв зі смаженої та запеченої риби	-	2	-	-	10
Тема 15. Особливості виробництва і технологічне призначення кулінарної продукції з нерибної водної сировини (гідробіонтів).	1	-	-	10,5	-
Самостійна робота	-	-	-	-	10
ПМК 1	-	-	-	-	10
Разом за змістовим модулем 2	6	6	-	39	50
Разом за модулем 2	10	12		68	100
Всього годин (210)	32	34	-	144	-

5 ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ

1. Зміни білків
2. Зміни вуглеводів
3. Зміни крохмалю
4. Вуглеводи клітинних стінок
5. Зміни жирів
6. Зміни вітамінів
7. Зміни кольору продуктів
8. Смакові, ароматичні і мінеральні речовини
9. Відходи овочів та їх використання
10. Класифікація овочів
11. Характеристика технологічного процесу обробки овочів
12. Обробка картоплі
13. Обробка коренеплодів
14. Обробка капустяних і цибулевих овочів
15. Обробка гарбузових, томатних і бобових овочів
16. Обробка салатно-шпинатних, пряних і десертних овочів
17. Види нарізання овочів
18. Обробка консервованих овочів
19. Напівфабрикати консервовані
20. Централізоване виготовлення овочевих напівфабрикатів
21. Відходи овочів та їх використання
22. Обробка грибів
23. Значення страв і гарнірів з овочів у харчуванні людини.
24. Процеси, що відбуваються в овочах під час теплової кулінарної обробки
25. Страви і гарніри з варених овочів
26. Страви і гарніри з припущених овочів
27. Страви і гарніри з тушкованих овочів і грибів
28. Страви і гарніри із смажених овочів і грибів
29. Запечені страви із овочів і грибів
30. Печені овочі
31. Страви з овочевих напівфабрикатів
32. Харчова цінність круп, бобових і макаронних виробів
33. Підготовка круп до варіння
34. Каші
35. Страви з каш
36. Страви з бобових
37. Страви з макаронних виробів
38. Хімічний склад і харчова цінність м'яса

39. Види і класифікація м'яса
40. Організація технологічного процесу обробки м'яса і виробництва напівфабрикатів
41. Кулінарне розбирання і обвалювання яловичої туші
42. Кулінарне розбирання і обвалювання свинячої, баранячої і телячої туш
43. Приготування натуральних м'ясних напівфабрикатів з яловичини
44. Напівфабрикати з баранини, телятини, свинини натуральні
45. Приготування січеної маси і напівфабрикатів з неї
46. Напівфабрикати з м'ясної котлетної маси
47. Обробка поросят, кроликів і диких тварин
48. Обробка субпродуктів і кісток
49. Значення птиці у харчуванні людини, її класифікація
50. Обробка сільськогосподарської птиці й дичини
51. Способи заправлення птиці і дичини
52. Напівфабрикати з птиці й дичини
53. Обробка субпродуктів птиці й дичини
54. Напівфабрикати, що надходять із заготівельних фабрик
55. Значення м'ясних страв у харчуванні
56. Процеси, що відбуваються в м'ясі під час теплової обробки
57. Варені м'ясні страви
58. Смажені страви з м'яса
59. Запечені м'ясні страви
60. Тушковані м'ясні страви
61. Страви з січеного натурального м'яса і котлетної маси
62. Значення страв з птиці, дичини і кролика у харчуванні
63. Варені й припущені страви з птиці, дичини, кролика
64. Смажені страви з птиці, дичини, кролика
65. Тушковані страви з птиці, кролика
66. Будова, хімічний склад і харчова цінність яєць
67. Класифікація яєць, продукти їх переробки
68. Підготовка яєць і продуктів їх переробки до кулінарної теплової обробки
69. Процеси, що відбуваються в яйці під час теплової обробки
70. Способи варіння яєць. Страви з варених яєць
71. Смажені і запечені страви з яєць
72. Значення страв з сиру в харчуванні
73. Приготування холодних страв з сиру
74. Варені страви з сиру
75. Смажені страви з сиру
76. Запечені страви з сиру

6 РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Нормативна:

1. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення – К.: Держстандарт України, 2003.
2. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – К.: Держстандарт України, 2004. – 11 с.
3. Профессиональные стандарты по профессиям ресторанной индустрии. – К.: Держстандарт України. 2004.–152 с.

Базова:

4. Технологія продукції в закладах ресторанного господарства: Підруч. / С.В. Іванов, В.А. Домарецький, В.Ф. Доценко та ін. / За ред. С.В. Іванова. – К.: НУХТ, 2013.– 430 с.
5. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів: Навчальний посібник / За заг. ред. Г.М. Лисюк. – Суми: ВТД «Університетська книга», 2009. – 464 с.
6. Технологія продукції закладів ресторанного господарства [Текст] : навч. посібник / Л.М. Крайнюк, О.А. Гринченко, М.Б. Колеснікова та ін. – Харків: ХДУХТ, 2012. – 320 с.
7. Харчові добавки, прянощі та приправи у продукції ресторанного господарства: Підруч./ В.Ф. Доценко, Л.Ю. Арсеньєва, Н.П. Бондар та ін./ За ред. Доценко В.Ф.- К.: НУХТ, 2014.- 380с.
8. Дорохіна, М.О. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах: Навчальний посібник / Дорохіна М.О., Капліна Т.В. – К.: Кондор, 2010. – 280 с.
9. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания. Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке [Текст] / Ратушный А.С. и др. – В 2 т. – Т. 1. – М.: Мир, 2004. – 351 с.
10. Шумило, Г.І. Технологія приготування їжі [Текст] : навч. посіб. /Г.І. Шумило. — К. Кондор, 2013. — 504 с.

Допоміжна:

11. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів [Текст]: Для підприємств громад. харчування всіх форм власності / О.В. Шалимінов, Т.П. Дятченко, Л.О. Кравченко, А.А. Рачковський. — К.: А.С.К., 2005. — 848 с.
12. Карпенко, П.О. Основи раціонального і лікувального харчування: навч. посіб. / П.О. Карпенко, С.М. Пересічна, І.М. Грищенко, Н.О. Мельничук; за заг. ред. П.О. Карпенко. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011. – 504 с.
13. Мазараки, А.А. Знаменитые украинские блюда / А.А. Мазараки, М.И. Пересичный, И.А. Фельдман. – К.: И. Губерников, 2012. – 312 с.
14. Могильный, М. П. Сборник рецептур на продукцию общественного питания. Сборник технических нормативов [Текст] / М.П. Могильный. — М. : ДеЛи плюс, 2011. — 1008 с.
15. Технологія приготування їжі : Українська кухня [Текст]: навч. посіб. / В.М. Михайлов, Л.О. Радченко, О.В. Новікова та ін. — Х.: Світ книги, 2012. — 537 с.

16. Ростовський, В. С. Збірник рецептур [Текст] / В.С. Ростовський, Н.В. Дібрівська, В.Ф. Пасенко. — К.: ЦУЛ, 2010. — 324 с.
17. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий [Текст]: Для предприятий общественного питания / Сост. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. — К.: А.С.К., 2008. — 656 с.
18. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях [Текст]: сб. технич. нормативов / М. П. Могильный, Т.В. Щедрина, В.А. Тутельян, Е.Н. Головачева; под ред. М.П.Могильного, В.А.Тутеляна. — М.: ДеЛи принт, 2012. — 584 с.
19. Технологія продукції ресторанного господарства. Полтавська кухня [Текст]: навч. посіб. / Т.В. Капліна, О.А. Білоусько, Н.І. Шаповал, Л. І. Куш. — К.: ЦУЛ, 2008. — 280 с.
20. Сборник технологических карт на блюда и кулинарные изделия для заведений ресторанного хозяйства. — К.: А.С.К., 2007.
21. Скурихин, И.М. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания / И.М. Скурихин, В.А. Тутельян. - М.: ДеЛи принт, 2007. — 275 с.
22. Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. - М. : Издательство ВВРГ, 2007. — 1056 с.

7 ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. Culinary guidelines // <http://www.wacs2000.org/>
2. World Association of Chefs Societies // <http://wacs2000.org/> or www.worldchefs.org