

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

Кафедра Технології харчування

«Затверджую»

Завідувач кафедри

_____ (Ф.В.Перцевой)
« ___ » _____ 2019

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Технологія галузі

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Спеціалізація: «Технологія харчування»

Факультет: Харчових технологій

2019 – 2020 навчальний рік

Робоча програма з дисципліни «Технологія галузі» для студентів 4 курсу за спеціальністю: **181 «Харчові технології»**, спеціалізація: **«Технологія харчування»** денної форми навчання

Розробники програми:

Маренкова Т.І., ст. викладач кафедри технології харчування

Димитрієвич Л.Р. доц. кафедри технології харчування

Робочу програму схвалено на засіданні кафедри *технології харчування*.
Протокол від 24.05. 2019 року № 12

Завідувач кафедри технології харчування _____ (ПерцевойФ.В.)

Погоджено:

Декан факультету _____ (О.В.Радчук)

на якому викладається дисципліна

Декан факультету _____ (О.В.Радчук)

до якого належить кафедра

Методистнавчального відділу _____ (Г.О.Бабошина)

Зареєстровано в електронній базі: дата: _____ 31.05. _____ 2019р.

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 3,6	Галузь знань: 18 «Виробництво та технології»	<i>Нормативна</i>	
Модулів – 2	Спеціальність: 181 «Харчові технології»	Рік підготовки: 2019-2020-й	
Змістових модулів: 4		Курс	
Загальна кількість годин - 120		4 - й	
		Семестр	
		7	
		Лекції	
		26 год.	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 3,46 самостійної роботи студента – 3,73	Практичні, семінарські		
	Лабораторні		
	26 год		
	Самостійна робота		
	68 год.		
	Індивідуальні завдання: _Курсовий проект		
	Вид контролю: екзамен		

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить 52 /68 (43,3/56,7)(%)

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета: формування у студентів системного погляду на технологічні процеси виробництва кулінарної та кондитерської продукції, компетенції щодо проектування та виробництва продукції, діагностики технологій продукції ЗРГ як цілісних технологічних систем, яка спрямована на удосконалення існуючих та розробку нових технологічних процесів, управління виробничими процесами та якістю кулінарної продукції

Завдання:

- ознайомлення з фізико-хімічними процесами, що відбуваються в харчових продуктах під час кулінарної обробки.
- ознайомлення та оволодіння знаннями щодо змін фізико-хімічних властивостей в процесі кулінарної обробки ПРП;
- ознайомлення та оволодіння знаннями щодо змін фізико-хімічних властивостей в процесі кулінарної обробки ПТП;
- ознайомлення зі зміни структурних показників продукції РГ в процесі кулінарної обробки;
- оволодіння знаннями щодо способів та видів теплової обробки страв з ПРГ;
- вміння теоретичне обґрунтування параметри процесу, фактори та сутність фізико-хімічних процесів;
- ознайомлення з перспективами розвитку асортименту та оволодіння знаннями щодо технологій кулінарної продукції.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

- знати:** - загальні відомості про дитяче, дієтичне та лікувально-профілактичне харчування: характеристика раціонів харчування, вимоги до сировини;
- методологічні принципи формування та розробки меню для різних типів підприємств харчування та контингентів споживачів
 - особливості приготування страв та кулінарних виробів кухонь народів світу.
- вміти:** обґрунтувати технологічні процеси виробництва напівфабрикатів, страв, напоїв та кулінарних виробів з ПРП та ПТП;
- надати рекомендації щодо оптимального використання сировини і вибору методів і прийомів приготування продукції;
 - надати рекомендації з оптимізації технологічного процесу виробництва з продукції рослинного та тваринного походження;
 - оволодіти методами розрахунку сировини, напівфабрикатів та їх витрат при виробництві різноманітної продукції ресторанного господарства
 - приготувати та оформити основні нескладні страви і напої з сировини різного походження;
 - визначити вимоги до якості страв, напоїв з продукції, яка вивчається.
 - обґрунтувати технологічні процеси, що відбуваються під час виробництва напівфабрикатів і готової продукції;
 - обґрунтувати параметри процесу, фактори та сутність фізико-хімічних процесів, що обумовлюють зміни, маси, консистенції, харчової цінності напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів;

- охарактеризувати зміни структурних показників продукції РГ в процесі кулінарної обробки;

- обґрунтувати критерії оцінки якості меню для різних типів підприємств харчування та контингентів споживачів.

3. Програма навчальної дисципліни

(Затверджено ВР СНАУ 25.02.2015 р., протокол № 7)

Змістовий модуль 1. Технологія кулінарної продукції для дитячого, дієтичного та лікувально-профілактичного харчування.

Тема 1. Загальні відомості про дитяче харчування, вимоги до сировини, технологічні способи та засоби обробки сировини, напівфабрикатів та готових виробів.

Загальні відомості про дитяче харчування, вимоги до сировини.

Технологічні способи та засоби обробки сировини, напівфабрикатів та готових виробів для дитячого харчування.

Технологія деяких страв для дітей дошкільного і шкільного віку.

Вимоги до якості, особливості умов зберігання та терміни реалізації напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів у дитячому харчуванні.

Тема 2. Загальні відомості про дієтичне харчування: характеристика, вимоги до сировини, технологічні способи та засоби обробки сировини, напівфабрикатів та готових виробів.

Загальні відомості про дієтичне харчування.

Мета дієтотерапії.

Вимоги до сировини, технологічні способи та засоби обробки сировини, напівфабрикатів та готових виробів.

Тема 3. Загальні відомості про лікувально-профілактичне харчування: характеристика раціонів харчування, вимоги до сировини, технологічні способи та засоби обробки сировини, напівфабрикатів та готових виробів.

Загальні відомості про лікувально-профілактичне харчування. Мета лікувально-профілактичного харчування. Характеристика раціонів харчування.

Вимоги до сировини, технологічні способи та засоби обробки сировини, напівфабрикатів та готових виробів.

Змістовий модуль 2. Розробка меню для різних типів підприємств ресторанного господарства.

Тема 4. Загальні підходи щодо розробки меню для різних типів підприємств харчування та контингентів споживачів.

Методологічні принципи формування та розробки меню для різних типів ПРГ.

Загальні підходи щодо розробки меню для різних типів підприємств харчування та контингентів споживачів. Оформлення меню. Види меню. Меню денного раціону. Банкетне меню. Меню спеціальних видів обслуговування

Призначення меню та принципи його складання.

Розташування в меню закусок, страв і напоїв.

Тема 5. Вибір та обґрунтування критеріїв оцінки якості меню для різних типів ПРГ.

Методологічні принципи формування та розробки меню для різних типів підприємств харчування та контингентів споживачів. Вибір та обґрунтування критеріїв оцінки якості меню для різних типів підприємств харчування та контингентів споживачів.

Змістовий модуль 3. Технологія кулінарної продукції кухонь народів світу. Особливості технології кулінарної продукції слов'янської та європейської кухонь.

Тема 6. Загальні відомості про кухні народів світу.

Національна кухня - одна зі складових історії та матеріальної культури народу. Основа національної кухні. Фактори, що визначають специфічні особливості національних кухонь. Клімато-географічна основа формування традицій харчування. Історико-національний, науково-технічний прогрес, культурні і торговельні зв'язки - фактори формування національних традицій харчування. Вплив воєн, завоювань на процес становлення культур харчування народів світу. Економічні та культурні зв'язки народів, їх відображення в національних культурах харчування.

Тема 7. Технологія страв та кулінарних виробів кухонь слов'янських народів.

Особливості національних кухонь слов'янських народів. Самобутність, традицій і культури харчування. Вплив природних (географічне положення, клімат), соціальних, економічних факторів на розвиток традицій. Особливості та своєрідність у переробці продуктів.

Тема 8. Технологія страв та кулінарних виробів кухонь країн Європи.

Європа - центр формування традицій харчування. Спільні та відмінні риси. Специфіка обробки сировини і прийомів його використання. Приправи, прянощі, соуси в харчуванні народів Європи. Вплив французької культури харчування на формування споживання продуктів харчування народів Європи. Особливості національної кухні Великобританії. Кухня Угорщини. Кухня Німеччини. Кухня Греції. Кухня Данії. Кухня Ірландії. Кухня Іспанії. Кухня Італії. Кухня Молдавії. Кухня Румунії. Кухня Нідерландів. Кухня Норвегії. Кухня Португалії. Кухня Естонії, Латвії, Литви. Кухня Фінляндії. Кухня Франції. Кухня Швейцарії. Кухня Швеції. Шляхи розвитку кухонь, їх особливості.

Змістовий модуль 4. Технологія кулінарної продукції кухонь Азійсько-Тихоокеанського регіону, Північної Центральної та Південної Америки, Близького Сходу.

Тема 9. Технологія страв та кулінарних виробів кухонь країн Азійсько-Тихоокеанського регіону. (Китай, Японія, Корея, Індокитай Бірма, В'єтнам, Камбоджа, Лаос, Таїланд, Індія, Філіппіни, Індонезія, Австралія, Нова Зеландія).

Загальні принципи формування харчових обрядів, прийомів і способів обробки продуктів. Хліб і рис в житті народів Азії. Китайська кухня та її вплив на розвиток традицій і культури харчування народів Європи і Азії; їжа та харчування китайських провінцій. Палацові традиції харчування. Національні страви та екзотичні продукти харчування. Використання приправ і прянощів - відмітна особливість у традиціях і культурі харчування країн АТР.

Тема 10. Технологія страв та кулінарних виробів кухонь країн Північної Центральної та Південної Америки.

Особливості національної кухні США, Канади, Мексики, Куби. Кухні Аргентини, Бразилії, Венесуели. Шляхи розвитку кухонь, їх особливості.

Тема 11. Технологія страв та кулінарних виробів кухонь країн Близького Сходу.

Особливості національної кухні Туреччини. Кухні Йорданії, Лівану, Сирії. Кухня Саудівської Аравії, Єгипту, Ізраїлю. Шляхи розвитку кухонь, їх особливості

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	Денна форма						Заочна форма					
	Усь о- го	у тому числі					Усь го	у тому числі				
		л	п	ла б	інд	с.р.		л	п	ла б	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1. Технологія кулінарної продукції для дитячого, дієтичного та лікувально-профілактичного харчування.												
Змістовий модуль 1. Технологія кулінарної продукції для дитячого, дієтичного та лікувально-профілактичного харчування.												
Тема 1. Загальні відомості про дитяче харчування, вимоги до сировини, технологічні способи та засоби обробки сировини, напівфабрикатів та готових виробів.	16	4		6		6						
Тема 2. Загальні відомості про дієтичне харчування: характеристика, вимоги до сировини, технологічні способи та засоби обробки сировини, напівфабрикатів та готових виробів.	16	4		6		6						
Тема 3. Загальні відомості про лікувально-профілактичне харчування: характеристика раціонів харчування, вимоги до сировини, технологічні способи та засоби обробки сировини, напівфабрикатів та готових виробів.	14	2		6		6						
Разом за змістовим модулем 1	46	10		18		18						
Змістовий модуль 2. Розробка меню для різних типів підприємств ресторанного господарства.												
Тема 4. Загальні підходи щодо розробки меню для різних типів	8	2				6						

підприємств харчування та контингентів споживачів.												
Тема 5. Вибір та обґрунтування критеріїв оцінки якості меню для різних типів ПРГ.	8	2				6						
Разом за змістовим модулем 2	16	4				12						
Разом за 1 модулем	62	14		18		30						
Модуль 2. Загальні відомості про кухні народів світу.												
Змістовий модуль 3 Технологія кулінарної продукції кухонь народів світу та особливості технології кулінарної продукції слов'янської та європейської кухонь.												
Тема 6: Загальні відомості про кухні народів світу.	8	2				6						
Тема 7. Технологія страв та кулінарних виробів кухонь слов'янських народів.	14	2		6		6						
Тема 8. Технологія страв та кулінарних виробів кухонь країн Європи.	8	2				6						
Разом за змістовим модулем 3	30	6		6		18						
Змістовий модуль 4. Технологія кулінарної продукції кухонь Азійсько-Тихоокеанського регіону, Північної Центральної та Південної Америки, Близького Сходу.												
Тема 9. Технологія страв та кулінарних виробів кухонь країн Азійсько-Тихоокеанського регіону	8	2				6						
Тема 10. Технологія страв та кулінарних виробів кухонь країн Північної Центральної та Південної Америки.	8	2				6						
Тема 11. Технологія страв та кулінарних виробів кухонь країн Близького Сходу.	12	2		2		8						
Разом за змістовим модулем 4	28	6		2		20						
Разом за 2 модулем	58	12		8		38						
Усього годин	120	26		26		68						

5. Теми та план лекційних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	<p>Тема 1. Загальні відомості про дитяче харчування, вимоги до сировини, технологічні способи та засоби обробки сировини, напівфабрикатів та готових виробів (1ч.)</p> <p style="text-align: center;">План</p> <p>1. Загальні відомості про дитяче харчування, вимоги до сировини.</p>	2
2	<p>Тема 1. Загальні відомості про дитяче харчування, вимоги до сировини, технологічні способи та засоби обробки сировини, напівфабрикатів та готових виробів (2ч.)</p> <p style="text-align: center;">План</p> <p>1. Технологічні способи та засоби обробки сировини, напівфабрикатів та готових виробів для дитячого харчування.</p>	2
3	<p>Тема 2. Загальні відомості про дієтичне харчування: характеристика, вимоги до сировини, технологічні способи та засоби обробки сировини, напівфабрикатів та готових виробів(1ч)</p> <p style="text-align: center;">План</p> <p>1. Загальні відомості про дієтичне харчування. 2. Мета дієтотерапії.</p>	2
4	<p>Тема 2. Загальні відомості про дієтичне харчування: характеристика, вимоги до сировини, технологічні способи та засоби обробки сировини, напівфабрикатів та готових виробів (2ч)</p> <p style="text-align: center;">План</p> <p>1. Вимоги до сировини, технологічні способи та засоби обробки сировини, напівфабрикатів та готових виробів дієтичного харчування.</p>	2
5	<p>Тема 3. Загальні відомості про лікувально-профілактичне харчування: характеристика раціонів харчування, вимоги до сировини, технологічні способи та засоби обробки сировини, напівфабрикатів та готових виробів</p> <p style="text-align: center;">План</p> <p>1. Загальні відомості про лікувально-профілактичне харчування. 2. Мета лікувально-профілактичного харчування.</p>	2
6	<p>Тема 4. Загальні підходи щодо розробки меню для різних типів підприємств харчування та контингентів споживачів</p> <p style="text-align: center;">План</p> <p>1. Методологічні принципи формування та розробки меню для різних типів ПРГ. 2. Загальні підходи щодо розробки меню для різних типів підприємств харчування та контингентів споживачів.</p>	2
7	<p>Тема 5. Вибір та обґрунтування критеріїв оцінки якості меню для різних типів ПРГ.</p> <p style="text-align: center;">План</p> <p>1. Вибір та обґрунтування критеріїв оцінки якості меню для різних типів.</p>	2
8	<p>Тема 6. Загальні відомості про кухні народів світу.</p> <p style="text-align: center;">План</p> <p>1. Національна кухня - одна зі складових історії та матеріальної культури народу. 2. Основа національної кухні.</p>	2

	3. Фактори, що визначають специфічні особливості національних кухонь.	
9	Тема 7. Технологія страв та кулінарних виробів кухонь слов'янських народів. План 1. Особливості національних кухонь слов'янських народів. 2. Самобутність, традицій і культури харчування. 3. Вплив природних (географічне положення, клімат), соціальних, економічних факторів на розвиток традицій.	2
10	Тема 8. Технологія страв та кулінарних виробів кухонь країн Європи. План 1. Європа - центр формування традицій харчування. Спільні та відмінні риси. 2. Специфіка обробки сировини і прийомів його використання. 3. Вплив французької культури харчування на формування споживання продуктів харчування народів Європи.	2
11	Тема 9. Технологія страв та кулінарних виробів кухонь країн Азійсько-Тихоокеанського регіону. План 1. Загальні принципи формування харчових обрядів, прийомів і способів обробки продуктів. 2. Хліб і рис в житті народів Азії. 3. Китайська кухня та її вплив на розвиток традицій і культури харчування народів Європи і Азії; їжа та харчування китайських провінцій.	2
12	Тема 10. Технологія страв та кулінарних виробів кухонь країн Північної, Центральної та Південної Америки. План 1. Особливості національної кухні США, Канади, Мексики, Куби. 2. Кухні Аргентини, Бразилії, Венесуели. 3. Шляхи розвитку кухонь, їх особливості.	2
13	Тема 11. Технологія страв та кулінарних виробів кухонь країн Близького Сходу. План 1. Особливості національної кухні Туреччини. 2. Кухні Йорданії, Лівану, Сирії. Кухня Саудівської Аравії. 3. Шляхи розвитку кухонь, їх особливості.	2
	Разом	26

6. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Вивчення асортименту та технології виробництва кулінарної продукції для дитячого харчування.	6
2	Вивчення асортименту та технології виробництва кулінарної продукції для дієтичного харчування	6
3	Вивчення асортименту та технології виробництва кулінарної продукції для лікувально-профілактичного харчування.	6
4	Вивчення асортименту та технології виробництва страв та	6

	кулінарних виробів національних кухонь слов'янських народів.	
5	Вивчення асортименту та технології виробництва страв та кулінарних виробів кухонь країн Близького Сходу.	2
	Разом	26

7. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Тема 1. Загальні відомості про дитяче харчування, вимоги до сировини, технологічні способи та засоби обробки сировини, напівфабрикатів та готових виробів.	6
2	Тема 2. Загальні відомості про дієтичне харчування: характеристика, вимоги до сировини, технологічні способи та засоби обробки сировини, напівфабрикатів та готових виробів.	6
3	Тема 3. Загальні відомості про лікувально-профілактичне харчування: характеристика раціонів харчування, вимоги до сировини, технологічні способи та засоби обробки сировини, напівфабрикатів та готових виробів.	6
4	Тема 4. Загальні підходи щодо розробки меню для різних типів підприємств харчування та контингентів споживачів.	6
5	Тема 5. Вибір та обґрунтування критеріїв оцінки якості меню для різних типів ПРГ.	6
6	Тема 6. Загальні відомості про кухні народів світу.	6
7	Тема 7. Технологія страв та кулінарних виробів кухонь слов'янських народів.	6
8	Тема 8. Технологія страв та кулінарних виробів кухонь країн Європи.	6
9	Тема 9. Технологія страв та кулінарних виробів кухонь країн Азійсько-Тихоокеанського регіону.	6
10	Тема 10. Технологія страв та кулінарних виробів кухонь країн Північної, Центральної та Південної Америки.	6
11	Тема 11. Технологія страв та кулінарних виробів кухонь країн Близького Сходу	8
	Разом	68

8. Індивідуальні завдання:

9. Методи навчання

1. Методи навчання за джерелом знань:

1.1. **Словесні:** розповідь, пояснення, бесіда (евристична і репродуктивна), лекція, інструктаж, робота з книгою (читання, переказ, виписування, складання плану, рецензування, конспектування).

1.2. **Наочні:** демонстрація, ілюстрація, спостереження.

1.3. **Практичні:** лабораторний метод.

2. Методи навчання за характером логіки пізнання.

2.1. *Аналітичний.*

2.2. *Методи синтезу.*

2.3. *Індуктивний метод.*

2.4. *Дедуктивний метод.*

3. Методи навчання за характером та рівнем самостійної розумової діяльності студентів.

3.1. *Проблемний* (проблемно-інформаційний)

3.2. *Частково-пошуковий* (евристичний)

3.3. *Дослідницький*

3.4. *Пояснювально-демонстративний*

4. Активні методи навчання - використання технічних засобів навчання, групові дослідження, використання навчальних та контролюючих тестів, використання опорних конспектів лекцій.

5. Інтерактивні технології навчання - використання мультимедійних технологій, інтерактивної дошки та електронних таблиць, діалогове навчання, співробітництво студентів (кооперація).

10. Методи контролю

1. Рейтинговий контроль за 100-бальною шкалою оцінювання ЄКТС

2. Проведення проміжного контролю протягом семестру (проміжна атестація)

3. Полікритеріальна оцінка поточної роботи студентів:

- рівень знань, продемонстрований на практичних, лабораторних та семінарських заняттях;

- активність під час обговорення питань, що винесені на заняття;

- результати виконання та захисту лабораторних робіт;

- експрес-контроль під час аудиторних занять;

- результати тестування.

11. Розподіл балів, які отримують студенти

При формі контролю «іспит»

Поточне тестування та самостійна робота			КП	Підсумковий тест - екзамен	Сума	
Модуль 1 – 20 балів	Модуль 2 – 20 балів	СРС				
Змістовий модуль 1-2 - 10 балів	Змістовий модуль 3 -4 - 20 балів					
T1 – T5	T6 – T11	15	55 (40+ 15)	15	30	100

12. Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
75-81	C		
69-74	D	задовільно	
60-68	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

13. Методичне забезпечення

1. Димитрієвич Л.Р. Збірник задач і вправ для виконання лабораторно-практичних робіт по спецтехнології. Навчальний посібник для студентів факультету харчових технологій за напрямом підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» зі спеціальності – Технологія харчування, з дисциплін «Кулінарна етнологія», «Технологія галузі», «Технологія харчування», «Технологія продукції ресторанного господарства. Укл.: Димитрієвич Л.Р., Степанова Т.М., Маренкова Т.І. - Суми: Сумський національний аграрний університет 2012. с 96.

2. Збірник лабораторно-практичних робіт. Навчальний посібник. «Основи технології продукції харчування» для студентів факультету харчових технологій зі спеціальності «Технологія харчування» денної форми навчання [текст] Л.Р.Димитрієвич, Т.М. Степанова – С., СНАУ, 2010. – 178

3. Навчальний посібник «Збірник задач і вправ для виконання практичних та самостійних робіт зі спецтехнології» для студентів напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» Автори: Димитрієвич Л.Р., Маренкова Т.І., Степанова Т.М. Протокол № 5 від 29.04.2015р.

4. Навчально-методичний комплекс з дисципліни «Технологія галузі» виконаний в системі Moodle.

14. Рекомендована література

Основна

1. Архипов В.В. Этнические кухни. Особенности культуры и традиций питания народов мира. Учебное пособие. / В.В.Архипов– К.: «Центр учбової літератури», 2016– 234 с.

1. Барановский В.А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] / В.А. Барановский Серия «Учебники, учебные пособия». – Ростов н/Д: «Феникс», 2004. – 352

2. Васюкова А.Т., Славянский А. А., Куликов Д. А.. Технология продукции общественного питания / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 496 с.

3. Васюкова А.Т., Пивоваров В.И., Пивоваров К.В. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании / А.Т. Васюкова, В.И. Пивоваров, К.В. Пивоваров - М.: 2010.-327 с.
4. Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] / А.И. Здобнов, В.А. Циганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2010. - 656 с.
5. Мисник Н.А. Технологія приготування їжі [текст]/ : Навч. Посіб. – К.: «Кондор». 2006. – 504 с
6. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания. [Текст] / Ратушный А.С. и др. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. — 336 с
7. 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.
8. Ростовський В. С. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів. Абетка кондитерського мистецтва. Навчальний посібник / В. С. Ростовський — К.: Кондор, 2018 — 497с
9. Черевко А. И. Диетическое питание Основы технологии производства и организации потребления продукции диетического питания: учебное пособие-справочник : / [Черевко А. И., Дмитриевич Л. Р., Скурихина Л. А. и др.: Д 44 в 2 т. - Сумы : Университетская книга, 2017. -494 с.
10. Шалимінов О.М. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громадського харчування всіх форм власності [текст] / О.М. Шалимінов, Т.П. Дятченко, Л.О. Кравченко та ін. – К.: А.С.К., 2000. – 848 с.

Додаткова

1. Дорохіна М.О. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах[текст]/: Навчальний посібник / Дорохіна М.О., Капліна Т. В. – К.: Кондор, 2008. – 208 с.
2. ДСТУ 3862-99 «Громадське харчування. Терміни та визначення» [текст]. – Київ: Держстандарт України, 2000. – 17 с.
3. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продуктов общественного питания: ГОСТ 53104-2008 - ГОСТ 53104-2008.

Методична

1. Дмитрієвич Л.Р. Навчальний посібник «Збірник задач і вправ для виконання практичних та самостійних робіт зі спецтехнології» для студентів напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» Автори: Дмитрієвич Л.Р., Маренкова Т.І., Степанова Т.М. Протокол № 5 від 29.04.2015р.
2. Дмитрієвич Л.Р. Збірник задач і вправ для виконання лабораторно-практичних робіт по спецтехнології. Навчальний посібник для студентів факультету харчових технологій за напрямом підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» зі спеціальності – Технологія харчування, з дисциплін «Кулінарна етнологія», «Технологія галузі», «Технологія харчування», «Технологія продукції ресторанного господарства. Укл.: Дмитрієвич Л.Р., Степанова Т.М., Маренкова Т.І. - Суми: Сумський національний аграрний університет 2012. с 96.

3. Крайнюк Л.М. Методичні рекомендації з розробки рецептур на нову кулінарну продукцію [текст]/ Л.М. Крайнюк, Л.О. Касілова, Л.Д. Манєлова та ін.; ХДУХТ – Харків, 2005. – 42 с.

4. Збірник лабораторно-практичних робіт. Навчальний посібник. «Основи технології продукції харчування» для студентів факультету харчових технологій зі спеціальності «Технологія харчування» денної форми навчання [текст] Л.Р.Димитрієвич, Т.М. Степанова – С., СНАУ, 2010. – 178 с.

13. Інформаційні ресурси

1. http://bookz.ru/authors/sbornik-receptov/50-recep_241/1-50-recep_241.html .
2. <http://www.volhv33.ru/blog/1101-a-collection-of-recipes-of-national-cuisine-from-mdn>
3. <http://www.ereading.link/book.php?book=146524>
4. <http://www.dietpitanie.net/>
5. <http://www.it-med.ru/>
6. <http://www.dieta.ru/>