

Циклова комісія харчових технологій та готельно-ресторанної справи

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Кулінарна етнологія

(назва навчальної дисципліни)


освітній рівень	початковий рівень (короткий цикл) вищої освіти <i>(назва освітнього рівня)</i>
галузь знань	18 Виробництво та технології <i>(цифр і назва галузі знань)</i>
спеціальність	181 Харчові технології
спеціалізація	Виробництво харчової продукції, <i>(назва спеціалізації)</i>
освітня програма	«Виробництво харчової продукції» <i>(назва освітньої програми)</i>
мова навчання	українська

Робоча програма навчальної дисципліни «Кулінарна етнологія» розроблена на підставі програми навчальної дисципліни «Кулінарної етнології», затвердженої на засіданні Педагогічної ради Харківського торговельно-економічного коледжу КНТЕУ (протокол від 30.06. 2020 р. № 5).

Розробник програми: Кунік В.В., викладач

Затверджено на засіданні циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи.

Протокол від « 28 » серпня 2020 р. № 1).

Голова циклової комісії  (Зоря Р.Р.)

(підпис)

Погоджено:

Заступник директора
з навчально-методичної роботи



Л.М. Біленко

Методист вищої категорії



В.М. Тихонович

Завідувач відділення харчових
технологій та
ресторанного бізнесу



О.О.Золотухіна

Опис навчальної дисципліни

Навчальна дисципліна «**Кулінарна етнологія**» є складовою освітньої програми підготовки здобувачів вищої освіти початкового (короткого) рівня, галузі знань 18 «**Виробництво та технології**» спеціальності 181 «**Харчові технології**», спеціалізації «**Виробництво харчової продукції**».

Метою вивчення навчальної дисципліни «**Кулінарна етнологія**» є формування у студентів системи знань та вмій з асортиментом, технологією приготування і естетичними вимогами до оформлення та відпуску страв, специфікою обслуговування та режимом харчування; з сучасними концепціями і модними напрямками розвитку кулінарного мистецтва національної кухні країн ближнього та дальнього зарубіжжя .

Обсяг навчальної дисципліни

Форми здобуття освіти	Кредити ЄКТС	Години	Навчальні заняття				Самостійна робота
			лекції	практичні	семінарські	лабораторні	
Денна	3	90	16	-	14	44	30
Заочна	3	90	4			12	74

Навчальна дисципліна «Кулінарна етнологія» вивчається:

- здобувачами освіти за денною формою на другому курсі у четвертому семестрі і передбачає диференційований залік;
- здобувачами освіти за заочною формою навчання на другому курсі у четвертому та п'ятому семестрах і передбачає залік.

Статус навчальної дисципліни: вибіркова.

Передумови вивчення навчальної дисципліни «**Кулінарна етнологія**».

Навчальна дисципліна «**Кулінарна етнологія**» є дисципліною циклу професійної та практичної підготовки яка вивчається за освітньою програмою. Передумовами вивчення дисципліни є оволодіння фаховими компетентностями, що сформувалися у здобувачів освіти при вивченні таких навчальних дисциплін, як фізіологія харчування. Дисципліна «**Кулінарна етнологія**» тісно переплітається з навчальними дисциплінами, якими оволодівають здобувачі освіти за освітньою програмою, а саме: організація виробництва в закладах ресторанного господарства, Організація обслуговування закладах ресторанного господарства, товарознавство харчових продуктів, технологія виробництва кулінарної продукції. Вона закладає основу вивчення вказаних дисциплін і є ключовою у забезпеченні міжпредметних зв'язків.

Очікувані результати навчання дисципліни «Кулінарна етнологія»: оволодіння інноваційними технологіями ресторанного господарства, основними, допоміжними та обслуговуючими технологічними процесами, циклами та операціями, що лежать в основі діяльності підприємства (ПРН6), уміти проектувати технологічний процес виробництва ресторанної продукції і складати необхідну нормативну документацію. Володіти науковими основами оцінки характеристики товарів і готової продукції за допомогою сучасних методів (ПРН18), користуватися прийомами, методами і технологіями створення і підтримки привабливого зовнішнього і внутрішнього іміджу організації. Використовувати принципи дизайнерської діяльності при оформленні інтер'єру, екстер'єру, моделей форменого, санітарного та робочого одягу, складанні та оформленні спеціальних меню тощо (ПРН20).

Здобувач освіти має розумітися на таких питаннях, як: основні ознаки, які характеризують етнічну кухню, фактори, що обумовлюють особливості етнічної кухні, особливості культури харчування, режим харчування, національні цінності, норми поведінки, систему пріоритетів, переробку та харчову

промисловість країн, населення країни, віровизнання, характеристику продуктів, які використовуються в етнічній кухні, характеристику способів обробки, асортимент, технологію приготування і естетичні вимоги до оформлення та відпуску страв, сучасні концепції і модні напрямки розвитку кулінарного мистецтва, спеціальні терміни. **Уміти:** кваліфіковано готувати страви етнічних кухонь країн ближнього та дальнього зарубіжжя, правильно їх подати, оцінювати якість страв, пропонувати страви етнічної кухні для туристів, так як етнічна кухня є елементом туру, обґрунтовувати вибір страв, технологію приготування, вміло використовувати різні спеції, приправи, як вияв високої кулінарної майстерності.

Критерії оцінювання результатів навчання

Рівні компетентності	Критерії оцінювання	За 100-бальною шкалою
Низький (недостатній)	Здобувач освіти не засвоїв більшості тем програми навчальної дисципліни, не вміє викласти зміст більшості основних питань. Не виконав більшості завдань кожної теми та поточного контролю в цілому. Володіє навчальним матеріалом на рівні елементарного розпізнавання і відтворення окремих фактів, елементів, об'єктів, викладає його фрагментарно.	1–34
	Здобувач освіти засвоїв лише окремі питання програми навчальної дисципліни. Не вміє достатньо самостійно викласти зміст більшості питань. Виконав лише окремі завдання кожної теми та поточного контролю в цілому. Володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу.	35-59
Середній (репродуктивний)	Здобувач освіти недостатньо повно та ґрунтовно засвоїв деякі теми програми навчальної дисципліни, не вміє самостійно викласти зміст деяких питань. Окремі завдання кожної теми та поточного контролю виконав не повністю, володіє матеріалом на репродуктивному рівні, здатний відтворити значну його частину, робить спроби аргументувати відповідь прикладами, може відтворити значну частину теоретичного матеріалу.	60-74
Достатній (конструктивний)	Здобувач освіти недостатньо повно та ґрунтовно засвоїв окремі питання програми навчальної дисципліни. Вміє самостійно викласти зміст основних питань, виконав завдання кожної теми та поточного контролю в цілому, дає досить повну відповідь на поставлені запитання з незначними неточностями. Певною мірою володіє вивченим обсягом матеріалу, в тому числі і застосовує його при виконанні практичних завдань. Розв'язує практичні завдання в стандартних ситуаціях, може наводити окремі власні приклади на підтвердження своїх думок.	75–89
Достатній (творчий)	Здобувач освіти повно та ґрунтовно засвоїв всі теми навчальної програми вміє вільно та самостійно викласти зміст всіх питань програми навчальної дисципліни, виявляє глибокі теоретичні знання та уміння застосовувати їх у різноманітних ситуаціях, розуміє значення навчальної дисципліни для своєї професійної підготовки, повністю виконав усі завдання кожної теми та поточного контролю в цілому. Може наводити переконливі оригінальні приклади з практики для доведення власної позиції. Брав участь в олімпіадах, конкурсах, конференціях.	90–100

Засоби діагностики результатів навчання, методи їх демонстрування

Засоби діагностики результатів навчання включають: виступ з основних питань; доповнення, запитання до виступаючого, презентація результатів виконаних завдань та досліджень; участь у дискусіях, інтерактивних формах організації заняття (круглих столах, ділових іграх тощо); письмові завдання, реферат.

Програма навчальної дисципліни Зміст навчальної дисципліни за модулями та темами

Модуль 1 Сучасні концепції і модні напрямки розвитку міжнародного кулінарного мистецтва

Тема 1.1 *Етнографічний підхід до кулінарної спадщини нації.*

Кулінарія – мистецтво приготування їжі. Характеристика поняття – етнографічний підхід до кулінарної спадщини націй.

Вплив звичаїв, традицій різних народів на розмаїття людських смаків (привести конкретні приклади). Основні фактори етнічної кухні. Вплив на специфічні особливості етнічних кухонь географічного положення країни, клімату, економічних умов.

Вплив віросповідання народу, культурних коренів на визначення смаку та традицій.

Відкрита кухня, еkleктика, гастрономічна еkleктика, еkleктична кухня, креативна кухня, їх характеристика.

Fashion cafe – поєднання індустрії моди та культу здорового харчування. Fashion cafe і фруктопія. Fusion (фьюжн), мар'яж – нестандартне поєднання здорових інгредієнтів. „Нувель кюизин” – нова кухня.

Сучасна мода в кулінарії, її тенденції щодо використання посуду, об'єму, ”живих соусів”, кольорової гами, оформлення та ін.

Ексклюзивні страви, іміджевий піар.

Поняття семантичної (ритуальної) кухні народів миру.

Поняття кошерної кухні.

Спеціальні терміни (для оперативності виконання робіт, міжнародного порозуміння з колегами з інших країн). Характеристика способів механічної та термічної кулінарної обробки продуктів: канілювання, траншування, філірування, бланшування, фламбування, варіння традиційне, варіння на парі, випарювання, тушкування традиційне, припускання, бройл, панбройл, соте, обсмажування, смаження традиційне, смаження фрі, смаження у глибокому фритюрі, барбік'ю, гриль, глазурування та інші.

Особливості складання меню. Меню – джерело інформації для відвідувача. Урахування гігієнічних та медичних факторів в меню та технології приготування страв.

Модуль 2 Кухня країн ближнього зарубіжжя

Тема 2. 1 *Етнічні кухні Росії, Білорусі, Молдови, країн Балтії.*

Основні ознаки, які характеризують кухню Білорусі. Характеристика продуктів, які використовуються в національній характерними для української кухні. Страви української кухні, які можна рекомендувати туристам.

Основні ознаки, які характеризують кухню Молдови. Характеристика продуктів, які використовуються в національній кухні. Характеристика способів обробки у порівнянні з класичними, характерними для української кухні. Страви української кухні, які можна рекомендувати туристам.

Основні ознаки, які характеризують кухню країн Балтії. Характеристика продуктів, які використовуються в національній кухні. Характеристика способів обробки у порівнянні з класичними, характерними для української кухні. Страви української кухні, які можна рекомендувати туристам

Тема 2.2 *Етнічні кухні Закавказзя, Середньої Азії*

Основні ознаки, які характеризують кухню Грузії. Характеристика продуктів, які використовуються в національній характерними для української кухні. Страви української кухні, які можна рекомендувати туристам.

Основні ознаки, які характеризують кухню Вірменії. Характеристика продуктів, які використовуються в національній кухні. Характеристика способів обробки у порівнянні з класичними, характерними для української кухні. Страви української кухні, які можна рекомендувати туристам.

Основні ознаки, які характеризують кухню країн Азербайджану. Характеристика продуктів, які використовуються в національній кухні. Характеристика способів обробки у порівнянні з класичними, характерними для української кухні. Страви української кухні, які можна рекомендувати туристам.

Основні ознаки, які характеризують кухню Узбекистану. Характеристика продуктів, які використовуються в національній характерними для української кухні. Страви української кухні, які можна рекомендувати туристам.

Основні ознаки, які характеризують кухню Туркменістану. Характеристика продуктів, які використовуються в національній кухні. Характеристика способів обробки у порівнянні з класичними, характерними для української кухні. Страви української кухні, які можна рекомендувати туристам.

Основні ознаки, які характеризують кухню країн Таджикистану. Характеристика продуктів, які використовуються в національній кухні. Характеристика способів обробки у порівнянні з класичними, характерними для української кухні. Страви української кухні, які можна рекомендувати туристам.

Модуль 3 Етнічні кухні народів Європи

Тема 3.1 *Етнічні кухні народів Центрально-Східної Європи*

Основні ознаки, які характеризують етнічну кухню Німеччини. Характеристика продуктів, які використовуються в національній кухні. Характеристика способів обробки у порівнянні з класичними, характерними для української кухні. Страви української кухні, які можна рекомендувати туристам.

Основні ознаки, які характеризують етнічну кухню Угорщини. Характеристика продуктів, які використовуються в національній кухні. Характеристика способів обробки у порівнянні з класичними, характерними для української кухні. Страви української кухні, які можна рекомендувати туристам.

Основні ознаки, які характеризують етнічну кухню Чехії. Характеристика продуктів, які використовуються в національній кухні. Характеристика способів обробки у порівнянні з класичними, характерними для української кухні. Страви української кухні, які можна рекомендувати туристам.

Основні ознаки, які характеризують кухню Росії. Характеристика продуктів, які використовуються в національній характерними для української кухні. Страви української кухні, які можна рекомендувати туристам.

Основні ознаки, які характеризують кухню Польщі. Характеристика продуктів, які використовуються в національній кухні. Характеристика способів обробки у порівнянні з класичними, характерними для української кухні. Страви української кухні, які можна рекомендувати туристам.

Тема 3.2 Етнічні кухні народів Західної Європи

Основні ознаки, які характеризують етнічну кухню Франція. Характеристика продуктів, які використовуються в національній кухні. Характеристика способів обробки у порівнянні з класичними, характерними для української кухні. Страви української кухні, які можна рекомендувати туристам.

Основні ознаки, які характеризують етнічну кухню Великобританії. Характеристика продуктів, які використовуються в національній кухні. Характеристика способів обробки у порівнянні з класичними, характерними для української кухні. Страви української кухні, які можна рекомендувати туристам з Великобританії.

Основні ознаки, які характеризують етнічну кухню Бельгія. Характеристика продуктів, які використовуються в національній кухні. Характеристика способів обробки у порівнянні з класичними, характерними для української кухні. Страви української кухні, які можна рекомендувати туристам.

Тема 3.3 Етнічні кухні народів Південної Європи

Основні ознаки, які характеризують етнічну кухню Італія. Характеристика продуктів, які використовуються в національній кухні. Характеристика способів обробки у порівнянні з класичними, характерними для української кухні. Страви української кухні, які можна рекомендувати туристам.

Основні ознаки, які характеризують етнічну кухню Іспанія. Характеристика продуктів, які використовуються в національній кухні. Характеристика способів обробки у порівнянні з класичними, характерними для української кухні. Страви української кухні, які можна рекомендувати туристам.

Основні ознаки, які характеризують етнічну кухню Португалія. Характеристика продуктів, які використовуються в національній кухні. Характеристика способів обробки у порівнянні з класичними, характерними для української кухні. Страви української кухні, які можна рекомендувати туристам

Тема 3.4 Етнічні кухні Північної Європи

Основні ознаки, які характеризують етнічну кухню Швеції (Скандинавія). Характеристика продуктів, які використовуються в національній кухні. Характеристика способів обробки у порівнянні з класичними, характерними для української кухні. Страви української кухні, які можна рекомендувати туристам.

Основні ознаки, які характеризують етнічну кухню Данії. Характеристика продуктів, які використовуються в національній кухні. Характеристика способів обробки у порівнянні з класичними, характерними для української кухні. Страви української кухні, які можна рекомендувати туристам.

Основні ознаки, які характеризують етнічну кухню Фінляндії (Скандинавія). Характеристика продуктів, які використовуються в національній кухні. Характеристика способів обробки у порівнянні з класичними, характерними для української кухні. Страви української кухні, які можна рекомендувати туристам

Модуль 4 Етнічні кухні народів Америки

Тема 4.1 Етнічні кухні Південної, Північної та Центральної Америки

Основні ознаки, які характеризують етнічну кухню народів Південної Америки (Бразилії). Характеристика продуктів, які використовуються в національній кухні. Характеристика способів обробки у порівнянні з класичними, характерними для української кухні. Страви української кухні, які можна рекомендувати туристам.

Основні ознаки, які характеризують етнічну кухню народів Північної Америки (Канада, Мексика). Характеристика продуктів, які використовуються в національній кухні. Характеристика способів обробки у порівнянні з класичними, характерними для української кухні. Страви української кухні, які можна рекомендувати туристам.

Основні ознаки, які характеризують етнічну кухню народів Центральної Америки (Сальвадору). Характеристика продуктів, які використовуються в національній кухні. Характеристика способів обробки у порівнянні з класичними, характерними для української кухні. Страви української кухні, які можна рекомендувати туристам

Модуль 5 Етнічні кухні народів Азії

Тема 5.1 Етнічні кухні народів Південної, Південно-Західної Азії

Основні ознаки, які характеризують етнічну кухню народів Південної Азії (Індія). Характеристика продуктів, які використовуються в національній кухні. Характеристика способів обробки у порівнянні з класичними, характерними для української кухні. Страви української кухні, які можна рекомендувати туристам.

Основні ознаки, які характеризують етнічну кухню народів Південно-Західної Азії. (Туреччини). Характеристика продуктів, які використовуються в національній кухні. Характеристика способів обробки у порівнянні з класичними, характерними для української кухні. Страви української кухні, які можна рекомендувати туристам.

Основні ознаки, які характеризують етнічну кухню народів Південно-Західної Азії. (Ізраїлю). Характеристика продуктів, які використовуються в національній кухні. Характеристика способів обробки у порівнянні з класичними, характерними для української кухні. Страви української кухні, які можна рекомендувати туриста

Основні ознаки, які характеризують етнічну кухню народів Індокитаю (В'єтнаму). Характеристика продуктів, які використовуються в національній кухні. Характеристика способів обробки у порівнянні з класичними, характерними для української кухні. Страви української кухні, які можна рекомендувати туристам.

Основні ознаки, які характеризують етнічну кухню народів Індонезії. Характеристика продуктів, які використовуються в національній кухні. Характеристика способів обробки у порівнянні з класичними, характерними для української кухні. Страви української кухні, які можна рекомендувати туристам.

Тема 5.2 Етнічні кухні Східної Азії

Основні ознаки, які характеризують етнічну кухню народів Східної Азії (Китай).

Характеристика способів обробки у порівнянні з класичними, характерними для української кухні.

Страви української кухні, які можна рекомендувати туристам

Структура навчальної дисципліни

Назви модулів і тем	Кількість годин												
	усього	денна форма						заочна форма					
		аудиторні	у тому числі				самостійна робота	усього	у тому числі				самостійна робота
			лекції	практичні	семінарські	лабораторні			аудиторні	лекції	семінарські	лабораторні	
Модуль 1 Сучасні концепції і модні напрямки розвитку міжнародного кулінарного мистецтва													
Тема 1.1 Етнографічний підхід до кулінарної спадщини нації	2	2	2	-	-	-	10	-	-	-	-	10	
Разом за модулем 1	2	2	2				10					10	
Модуль 2 Кухня країн ближнього зарубіжжя													
Тема 2.1 Етнічні кухні Росії, Білорусії, Молдови, країн Балтії	12	8	2	-	-	6	4	14	-	-	-	14	
Тема 2.2 Етнічні кухні Закавказзя, Середньої Азії	12	8	2	-	-	6	4	18	2	2	-	16	
Разом за модулем 2	24	16	4			12	8	32	2	2		30	
Модуль 3 Етнічні кухні народів Європи													
Тема 3.1 Етнічні кухні народів Центрально-Східної Європи	12	8	2	-	-	6	4	14	-	-	-	14	
Тема 3.2 Етнічні кухні Західної Європи	12	8	2	-	-	6	4	16	-	-	-	16	
Тема 3.3 Етнічні кухні Південної Європи	12	8	2	-	-	6	4	6	6	-	6		
Тема 3.4 Етнічні кухні Північної Європи	10	8	2	-	-	6	2	4	-	-	-	4	
Разом за модулем 3	46	32	8			24	14	40	6	-	6	34	
Модуль 4 Етнічні кухні народів Америки													
Тема 4.1 Етнічні кухні Південної, Північної та Центральної Америки	2	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-		
Разом за модулем 4	2	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	
Модуль 5 Етнічні кухні народів Азії													

Тема 5.1 Етнічні кухні Південної, Південно-Західної, Центральної, Південно-Східної Азії	6	4				4	2			-	-	-	
Тема 5.2 Етнічні кухні Східної Азії	10	6	2			4	4	8	8	2	-	6	-
Разом за модулем 5	16	10	2			8	6	8	8	2	-	6	
Усього	90	60	16	-	-	44	30	90	16	4		12	74

Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Години	
		денна форма	заочна форма
-	-	-	-

Теми семінарських занять

№ з/п	Назва теми	Години	
		денна форма	заочна форма

Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Години	
		денна форма	заочна форма
1	Тема 2.1. Етнічні кухні Білорусі, Молдови, Балтії. «Технологія приготування і оцінка якості страв кухні народів ближнього зарубіжжя»	6	
2	Тема 2.2. Етнічні кухні Закавказзя, Середньої Азії. «Технологія приготування і оцінка якості страв кухні Закавказзя»-	6	
3	Тема 3.1. Етнічні кухні народів Центрально-Східної Європи. «Технологія приготування і оцінка якості страв етнічних кухонь народів Центрально-Східної Європи».	6	
4	Тема 3.2. Етнічні кухні народів Західної Європи. «Технологія приготування і оцінка якості страв етнічних кухонь народів Південної Європи»	6	
5	Тема 3.3. Етнічні кухні народів Південної Європи. «Технологія приготування і оцінка якості страв етнічних кухонь народів Південної Європи»	6	6
6	Тема 3.4. Етнічні кухні народів Північної Європи. «Технологія приготування і оцінка якості страв етнічних кухонь народів Південної Європи»	6	
7	Тема 5.1. Етнічні кухні народів Південної, Південно-Західної, Центральної та Південно-Східної Азії. «Технологія приготування і оцінка якості страв етнічних кухонь народів Азії».	4	
8	Тема 5.2. Етнічні кухні народів Східної Азії. «Технологія приготування і оцінка якості страв етнічних кухонь народів Східної Азії».	4	6
Усього		44	12

Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Години	
		денна форма	заочна форма
Модуль 1 Сучасні концепції і модні напрямки розвитку міжнародного кулінарного мистецтва			
1	Тема 1.1 Етнографічний підхід до кулінарної спадщини нації	-	10
Разом за модулем 1		-	10
Модуль 2 Кухня країн ближнього зарубіжжя			
1	Тема 2.1 Основні ознаки, які характеризують кухню народів Молдови, Білорусії, Балтії	4	14
2	Тема 2.2 Основні ознаки, які характеризують кухню народів Середньої Азії	4	16
Разом за модулем 2		8	30
Модуль 3 Етнічні кухні народів Європи			
1	Тема 3.1 Основні ознаки, які характеризують кухню народів Чехії, Словаччини, Германія, Угорщина.	4	14
2	Тема 3.2 Основні ознаки, які характеризують кухню народів Франції, Бельгії, Нідерландів, Великобританії.	4	16
3	Тема 3.3 Основні ознаки, які характеризують кухню народів Італії, Іспанії, Португалії	4	-
4	Тема 3.4 Основні ознаки, які характеризують кухню народів Данії, Норвегії.	2	4
Разом за модулем 3		14	34
Модуль 5 Етнічні кухні народів Азії			
1	Тема 5.2 Характерні особливості технології обробки продукції кулінарами Китаю. Парадна китайська кухня.	4	-
Разом за модулем 5		4	-
Усього		30	74

Форми поточного та підсумкового контролю: індивідуальна, групова, фронтальна перевірки; усний, письмовий, тестовий, модульний контроль; самоконтроль, взаємоконтроль; екзамен.

Інструменти, обладнання та програмне забезпечення, використання яких передбачає навчальна дисципліна (за потребою). Спеціального обладнання та програмного забезпечення при вивченні навчальної дисципліни програмою не передбачено, але передбачене широке використання навчальних презентацій.

Рекомендовані джерела інформації

Основні

1. Про освіту: Закон України від 05.09.2017р. №2145-VIII. Голос України. 2017. 27 вересня. (№178-179. с.10-22.).
2. Дорохіна М.О. Технологія приготування їжі у таблицях і схемах : навчальний посібник. Київ : Кондор, 2010. 280 с.
3. Радченко Л.О., Смирнитська М.Б., Трищ Р.М. Охорона праці в галузі. Ресторанне господарство і торгівля : навч. посібник для студентів вищих навчальних закладів. Харків : Світ Книги, 2014. 362 с.
4. Радченко Л.О. Технологія приготування їжі : Українська кухня : навч. посіб. Харків: Світ книги, 2012. 537 с.

Додаткові

5. Архипов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа : Асортимент, технологія і управління якістю в сучасному ресторані. Київ : «Фірма ІНКОС», 2014. 350 с .
6. Новікова О.В., Радченко Л.О., Вініченко К. П., Льовшина Л.Д., Пивоваров П.П., Чубар Л.І. «Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства». Харків : Світ Книги, 2014. 411 с.
7. Бірта Г.О. Товарознавство продовольчих товарів (спецкурс) . Київ : 2012. 424 с.
8. Самые популярные блюда Европы. / Автор-сост. З.И. Дудюк. Минск : Литература, 2010. 736 с.
9. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Львів : Афіша, 2011. 404 с.
10. Рон Каленьюик. Любимые рецепты народов мира (Лучшие Рецепты со Всего света). Magnanimity House Publishers. Минск : 2015. 345 с.
11. Рон Каленьюик. Необыкновенная кулинария. Magnanimity House Publishers. Минск : 2015. 400 с.
12. Радченко Л. О., Пивоваров П.П., Новікова О.В., Льовшина Л.Д., Ніколаєнко–Ломакіна А.М. «Особенности ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів.» Харків : Світ Книги, 2012. 288 с.
13. Зубар Н.М., Руль Ю.В. Навчально-методичне видання. Фізіологія харчування. Київ : КНТЕУ, 2015. 200 с.
14. Завадинська О.Ю., Литвененко Т.Є. «Організація ресторанного господарства за кордоном». Київ : КНТЕУ, 2015. 364 с.
15. Карпенко В.Д., Рогова А.Л., Шкарупа В.Г., та інші. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування. Київ : НМЦ «Укропосвіта», 2014. 298 с.
16. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Київ : Центр навчальної літератури, 2014. 348 с.
17. Світлична М.Л. Організація виробництва та обслуговування в підприємствах ресторанного харчування. Житомир : М.А.К, 2014. 192 с.
18. Лучшие рецепты народной кухни. Сост. Петр Алферов. Донецк : ПФК «Бао», 2010. 250 с.
19. Японская кухня. Г.А. Дубовик. ООО «АСТ». Харьков : «Фашо», 2014. 120 с.
20. Ресторатор : секрети успішної кар'єри. URL : [http:// www.restorator.com.ua /](http://www.restorator.com.ua/)
21. База рефератів. URL : [http://www.rosdiplom.ru /](http://www.rosdiplom.ru/)
22. Библиотека ресторатора . URL : <http://www.restorator.com.ua/>