

Міністерство освіти і науки України
Бердянський економіко-гуманітарний коледж
Бердянського державного педагогічного університету

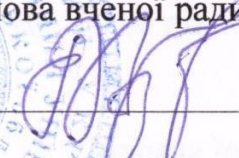
Затверджено

Вченою радою БДПУ

Протокол № 10

« 30 » березня 2016 р.

Голова вченої ради, ректор


В.А. Зарва



ПРОГРАМА
фахового вступного випробування

Освітньо-кваліфікаційний рівень: молодший спеціаліст
на основі освітньо-кваліфікаційного рівня кваліфікованого робітника

Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа

Бердянськ, 2016 р.

ЗМІСТ

| | |
|-------------------------------------|----|
| 1. Пояснювальна записка | 4 |
| 2. Зміст програми | 6 |
| 3. Критерії оцінювання | 10 |
| 4. Список рекомендованої література | 12 |

1. Пояснювальна записка

На сьогодні готельно-ресторанний бізнес в Україні перебуває в стані становлення, тому саме зараз важливо уникнути багатьох проблем пов'язаних із наданням якісних послуг.

Серед проблем, що потребують негайного вирішення у сфері ресторанного бізнесу, проблема кадрів здатних забезпечувати якісні послуги закладів ресторанного обслуговування. Тому кожен керівник закладу ресторанного господарства, який бажає досягти успіху в своїй справі, має зрозуміти важливість питання фахової професійної підготовки персоналу.

Умілий спеціаліст сфери ресторанного обслуговування забезпечує ефективну роботу закладу, робить все, щоб відвідувачі закладу ресторанного господарства захотіли прийти знову, тим самим забезпечує стабільний прибуток і добру репутацію ресторану.

Саме нові економічні відношення в Україні вплинули на процеси, що мають місце в сфері гостинності, загострили проблеми підготовки спеціалістів для даної галузі.

Тому зміст фахової освіти збагачується новими процесуальними вміннями, розвитком здібностей оперування інформацією, творчим рішенням проблеми науки та виробництва з акцентом на індивідуалізацію освітніх програм.

Фахове вступне випробування на навчання за освітньо-кваліфікаційним рівнем молодший спеціаліст галузі знань 24 «Сфера обслуговування» проводиться з метою визначення можливості вступників засвоювати навчальні програми підготовки молодшого спеціаліста зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

Програма фахового вступного випробування містить питання з навчальних дисциплін: «Організація обслуговування в ресторані», «Кулінарна характеристика страв», «Професійна етика і психологія».

Основні вимоги до підготовки вступників:

повинен знати:

- асортимент, рецептури, технологію виготовлення страв і напоїв;
- кулінарну характеристику страв і напоїв; правила і технічні прийоми обслуговування споживачів;
- форми складання серветок;
- правила оформлення столу квітами;
- види меню, порядок запису страв і напоїв в меню;
- правила і порядок подавання страв і напоїв, вимоги до їх оформлення і температури;
- відповідність асортименту вино-горілчаних виробів характеру страв;
- порядок оформлення рахунків та форми розрахунку із споживачами, в тому числі за кредитними картками;
- види і призначення посуду, приборів, столової білизни, способи їх зберігання;
- правила експлуатації відповідних видів торгівельно-технологічного

обладнання, ЕККА, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, їх призначення та використання в технологічному процесі;

- правила роботи закладів ресторанного господарства;
- санітарні правила для закладів ресторанного господарства;
- правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями та тютюновими виробами;
- основи психології;
- принципи професійної етики;
- іноземну мову в межах розмовного мінімуму;
- правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.
- економічні досягнення необхідні для успішного виконання професійних завдань і обов'язків.

повинен уміти:

- готувати зал до обслуговування споживачів, отримувати посуд, прибори, столову білизну;
- полірувати посуд, прибори;
- складати серветки різними способами;
- здійснювати попередню сервіровку столів;
- приймати замовлення від споживачів;
- отримувати страви в роздавальні та в буфеті;
- подавати страви і напої;
- обслуговувати неофіційні банкети;
- оформляти рахунки і розраховуватися по них із споживачами;
- прибирати використаний посуд та прибори;
- замінювати столову білизну.

Фахові вступні випробування здійснюються шляхом вирішення вступниками тестових завдань та практичних завдань, які складено на основі навчальних програм навчальних дисциплін: «Організація обслуговування в ресторанах»; «Кулінарна характеристика страв»; «Професійна етика і психологія» на рівні кваліфікації «Офіціант 3 розряд».

Оцінювання тестових завдань та практичних завдань відбувається за встановленою уніфікованою системою оцінювання знань.

2. Зміст програми

Дисципліна «Організація обслуговування в ресторанах»

Тема 1. Вступ

Навчально-виховне завдання і структура предмету. Заклади ресторанного господарства, їх основні завдання, перспектива розвитку. Ознайомлення з кваліфікаційною характеристикою і програмою з професії. Соціально-економічне і народногосподарське значення професії. Вимоги до офіціанта.

Тема 2. Основні типи закладів ресторанного господарства.

Класифікація закладів ресторанного господарства. Характеристика барів, кафе, закусточних. Характеристика ресторанів, класи ресторанів. Види послуг, які надають заклади ресторанного господарства. Принципи розміщення сітки закладів ресторанного господарства. Правила роботи заклади ресторанного господарства. Структура управління ресторану. Права та обов'язки працівників ресторану.

Тема 3. Виробничі приміщення, їх характеристика, обладнання

Характеристика технологічного процесу. Організація роботи заготівельних цехів, доготівельних цехів. Цехова та безцехова структура виробництва. Організація складського господарства. Вимоги до приміщень закладів ресторанного господарства.

Тема 4. Торгівельні приміщення, їх характеристика, обладнання

Види торговельних приміщень: вестибюль з гардеробом, зала чекання (аванзала), торговельна і банкетна зали. Підсобні приміщення: сервізна та мийна столового посуду.

Вестибюль з гардеробом і аванзалюю. їх призначення, обладнання і вимоги до оформлення.

Торговельна зала - основне приміщення ресторану, її розміщення і зв'язки з виробничими цехами, сервізною і мийною столового посуду, буфетом.

Банкетна зала, її характеристика.

Підсобні приміщення: сервізна, мийна столового посуду. Призначення сервізної, розміщення, обладнання. Призначення, обладнання мийної. Правила миття столового посуду, приборів. Зв'язки мийної і сервізної з виробничими приміщеннями та торговими.

Тема 5. Меню і преїскуранти

Меню. Призначення меню. Види меню: денного раціону, чергових страв, порційних страв, комплексних обідів, меню спеціальних видів обслуговування (прийомів, банкетів, тематичних вечорів і т.д.). Асортиментний мінімум. Порядок розміщення закусок та страв з урахуванням послідовності їх подачі. Сезонні та фірмові страви в меню.

Преїскурант. Призначення і зміст преїскуранту. Послідовність розміщення в преїскуранті вино-горілчаных виробів, напоїв, кондитерських і тютюнових виробів.

Тема 6. Столовий посуд, прибори, білизна

Столовий посуд і його види: порцеляновий, фаянсовий, кришталевий,

скляний, металевий, посуд із пластмаси, його форми, розміри, призначення.

Столові прибори, їх призначення і вимоги до них. Столова білизна, яка застосовується в закладах ресторанного господарства і її характеристика.

Тема 7. Підготовка торгового залу до обслуговування відвідувачів

Значення правильної організації підготовки торгового залу до обслуговування відвідувачів. Вимоги до прибирання приміщень. Підготовка торгової зали до прийому гостей.

Розміщення обідніх столів і стільців. Вплив конфігурації зали, розміщення колон, естради, дверей на розміщення столів і стільців. Ширина проходів і прохід між столами. Перевірка стійкості меблів. Міри усунення недоліків. Одержання стопової білизни, посуду і приборів. Перевірка якості. Способи додаткового протирання посуду і приборів.

Правила і порядок підготовки спецій і приправ. Види спецій і приправ. Зберігання і вимоги до якості спецій і приправ.

Правила і порядок підготовки квітів при складанні букетів, композицій.

Сервіровка столів. Способи накривання столів скатертинами і заміна скатертин. Загальні правила і послідовність сервірування столів в залежності від типу підприємства. Підбір посуду, приборів і столової білизни для даного виду обслуговування. Види сервіровки. Вимоги до сервіровки столів і техніка сервірування. Сервіровка столів на групу відвідувачів. Розміщення на столах картонок меню і прейскурантів. Схеми сервіровки столів.

Складання полотняних серветок. Призначення полотняних серветок. Способи складання серветок при різних видах обслуговування.

Особиста підготовка офіціанта до роботи. Значення особистої гігієни. Основні вимоги до спецодягу, взуття.

Тема 8. Обслуговування відвідувачів

Процес обслуговування відвідувачів. Зустріч відвідувачів, прийом замовлення і одержання готових страв. Подача вино-горілчаних виробів, напоїв, закусок, перших і других гарячих страв, солодких страв, фруктів і гарячих напоїв; розрахунок з відвідувачами, прибирання використаного посуду.

Прийом відвідувачів Правила і порядок прийому відвідувачів. Подача меню і прейскурантів. Прийом замовлення. Рекомендації страв і вино-горілчаних виробів згідно асортименту меню і прейскуранту. Необхідність перевірки відповідної сервіровки столу до замовлення. Передача замовлення в буфет, холодний і гарячий цехи, одержання і підготовка посуду для замовлених страв.

Одержання напоїв і готових страв. Необхідність перевірки одержаної продукції згідно замовлення. Вимоги до оформлення страв.

Подача страв і напоїв. Подача напоїв і страв при індивідуальному і бригадному методах обслуговування відвідувачів при наявності підсобних столиків і без них. Способи перенесення підносу з посудом та готовими стравами. Основні способи подачі страв: «в обнос», «в стіл», з використанням приставного (підсобного) столика.

Подача холодних і гарячих закусок. Підбір посуду і приборів для подачі

холодних і гарячих закусок. Особливості подачі окремих видів закусок. Послідовність подачі.

Подача перших страв. Підбір посуду і приборів для подачі супів в залежності від їх виду. Способи подачі різних видів супів і бульйонів.

Подача других страв. Підбір посуду і приборів для подачі других страв. Особливості подачі других страв при індивідуальних і групових замовленнях відвідувачів. Правила подачі гарнірів і соусів до других страв.

Подача солодких страв. Набір посуду для подачі солодких страв. Правила оформлення солодких страв. Правила подачі свіжих фруктів і ягід.

Подача гарячих напоїв. Підбір посуду і сервіровка столу перед подачею гарячих напоїв. Порядок подачі чаю, кави, какао.

Подача вино-горілчаних виробів і холодних напоїв. Порядок сервіровки столу у відповідності з подачею вино-горілчаних виробів. Температура подачі вино-горілчаних виробів, техніка подачі. Техніка відкривання пляшок і наливання напоїв.

Прибирання використаного посуду. Послідовність прибирання чарок, бокалів, склянок, тарілок, приборів.

Розрахунок з відвідувачами. Форма рахунку, зміст і порядок його заповнення. Подача рахунку і проведення розрахунків.

Дисципліна «Кулінарна характеристика страв»

Тема 1. Вступ

Поняття про технологічний процес, сировину, напівфабрикат, страву, кулінарний виріб, готову кулінарну продукцію. Зберігання продуктів харчування та напівфабрикатів. Поняття про теплову обробку продуктів та способи теплової обробки. Процеси, що відбуваються у харчових продуктах при тепловій обробці.

Тема 2. Кулінарна характеристика холодних і гарячих страв і закусок

Кулінарна характеристика холодних страв і закусок: класифікація, основні способи подавання, посуд що використовують для подавання холодних страв і закусок. Характеристика найбільш поширених закусок: овочева, рибна та м'ясна асорті, салати, вінегрети, бутерброди (відкриті, закриті, канапе). Вимоги до якості холодних страв і закусок, умови і терміни зберігання.

Тема 3. Кулінарна характеристика перших страв

Кулінарна характеристика перших страв: класифікація, основні способи подавання, посуд що використовують для подавання 1 страв. Характеристика заправлених юшок: борщів, розсольників, картопляних, овочевих, з крупами, бобовими і макаронними виробами. Вимоги до якості страв, умови і терміни зберігання.

Тема 4. Кулінарна характеристика страв з овочів

Кулінарна характеристика страв і гарнірів з овочів у відвареному, смаженому, тушкованому і запеченому вигляді: смаковий гарнір, картопля відварена, картопляне пюре, капуста цвітна, спаржа, стручки квасолі відварені, рагу овочева, голубці, перець та кабачки фаршировані, картопля

“фрі”, деруни. Правила подавання, вимоги до якості страв, умови і терміни зберігання.

Тема 5. Кулінарна характеристика рибних гарячих страв

Кулінарна характеристика страв з риби у відвареному, смаженому, тушкованому вигляді під різними соусами. Правила підбирання гарніру та соусу до рибної страви. Правила подавання, вимоги до якості страв, умови і терміни зберігання.

Тема 6. Кулінарна характеристика гарячих страв з м'яса та субпродуктів

Кулінарна характеристика страв з м'яса у відвареному, смаженому, тушкованому вигляді під різними соусами. Асортимент страв з м'яса, нарізаного великими та дрібними кусками. Правила підбирання гарніру та соусу до м'ясної страви. Правила подавання, вимоги до якості страв, умови і терміни зберігання. Особливості приготування і подачі страв із субпродуктів (печінки, нирок, мозку).

Тема 7. Кулінарна характеристика соусів

Кулінарна характеристика соусів: класифікація, основні способи подавання, посуд що використовують для подавання соусів. Характеристика соусів з борошном: червоні, білі, сметанні, грибові, молочні. Характеристика соусів без борошна: масляні, солодкі, на олії (майонез), овочеві маринади і заправки. Вимоги до якості соусів, умови і терміни зберігання.

Дисципліна «Професійна етика і психологія»

Тема 1. Психологія підприємницької діяльності. Міжособові взаємини

Психологічні та суспільні відносини. Особливість в системі виробничих відносин. Встановлення міжособових відносин. Психологія симпатій та антипатій. Психологічний клімат трудового колективу. Особа як об'єкт управління. Психологія та етика сучасного керівника.

Тема 2. Психологія та етика різних видів ділової комунікації

Спілкування як обмін інформацією. Засоби спілкування (вербальні і невербальні) Комунікативні бар'єри та способи їх подолання. Спілкування, як взаємодія. Типи взаємодій. Взаємодія як організація сумісної успішності.

Спілкування як сприйняття один одного. Поняття соціальної перцепції. Основні ознаки сприйняття людини людиною.

Тема 3 Механізми встановлення ділових контактів

Візуальний контакт. Взаємне розташування у просторі. Зони спілкування. Відкриті і закриті питання. Скриті компліменти. Сприйняття критики. Прощання. Запрошення.

Тема 4 Особливості спілкування з різними типами відвідувачів

Психологія різних типів відвідувачів. Роль психологічних знань в підвищенні культури обслуговування. Особливості спілкування з відвідувачами з врахуванням компетентності, статусу, купівельної спроможності, місця проживання, смаків, віку, статі.

Тема 5 Діловий етикет. Міжнародні особливості етикету

Поняття професійна етика. Взаємозв'язок етики та суспільної моралі.

Етичні норми фахівця. Діловий етикет офіціанта. Ділова атрибутика. Національні особливості етикету. Роль народних звичаїв, обрядів, традиційні, міжнародні особливості та відмінності ділового етикету східних та західних народів світу.

3. Критерії оцінювання

Тест – це завдання стандартної форми, виконання якого дає можливість виявити рівень сформованості знань, умінь, навичок.

Час виконання тестових завдань – 180 хвилин.

Екзаменаційний тест складається із 100 завдань, з яких – 95 тестів закритого типу (з альтернативними вибірковими відповідями в 3-4-х варіантах) та 5 тестів відкритого типу (самостійна відповідь на питання, на визначення термінологічних понять, та інших форм фахового контролю).

Від 1-го до 95-го завдання за кожну правильну відповідь нараховується 0,8 бала.

| Кількість правильних відповідей за тестові питання | Бал за 200-бальною шкалою оцінювання | Кількість правильних відповідей за тестові питання | Бал за 200-бальною шкалою оцінювання |
|--|--------------------------------------|--|--------------------------------------|
| 0 | 100,0 | 48 | 138,4 |
| 1 | 100,8 | 49 | 139,2 |
| 2 | 101,6 | 50 | 140,0 |
| 3 | 102,4 | 51 | 140,8 |
| 4 | 103,2 | 52 | 141,6 |
| 5 | 104,0 | 53 | 142,4 |
| 6 | 104,8 | 54 | 143,2 |
| 7 | 105,6 | 55 | 144,0 |
| 8 | 106,4 | 56 | 144,8 |
| 9 | 107,2 | 57 | 145,6 |
| 10 | 108,0 | 58 | 146,4 |
| 11 | 108,8 | 59 | 147,2 |
| 12 | 109,6 | 60 | 148,0 |
| 13 | 110,4 | 61 | 148,8 |
| 14 | 111,2 | 62 | 149,6 |
| 15 | 112,0 | 63 | 150,4 |
| 16 | 112,8 | 64 | 151,2 |
| 17 | 113,6 | 65 | 152,0 |
| 18 | 114,4 | 66 | 152,8 |
| 19 | 115,2 | 67 | 153,6 |
| 20 | 116,0 | 68 | 154,4 |
| 21 | 116,8 | 69 | 155,2 |
| 22 | 117,6 | 70 | 156,0 |
| 23 | 118,4 | 71 | 156,8 |
| 24 | 119,2 | 72 | 157,6 |

| | | | |
|----|-------|----|-------|
| 25 | 120,0 | 73 | 158,4 |
| 26 | 120,8 | 74 | 159,2 |
| 27 | 121,6 | 75 | 160,0 |
| 28 | 122,4 | 76 | 160,8 |
| 29 | 123,2 | 77 | 161,6 |
| 30 | 124,0 | 78 | 162,4 |
| 31 | 124,8 | 79 | 163,2 |
| 32 | 125,6 | 80 | 164,0 |
| 33 | 126,4 | 81 | 164,8 |
| 34 | 127,2 | 82 | 165,6 |
| 35 | 128,0 | 83 | 166,4 |
| 36 | 128,8 | 84 | 167,2 |
| 37 | 129,6 | 85 | 168,0 |
| 38 | 130,4 | 86 | 168,8 |
| 39 | 131,2 | 87 | 169,6 |
| 40 | 132,0 | 88 | 170,4 |
| 41 | 132,8 | 89 | 171,2 |
| 42 | 133,6 | 90 | 172,0 |
| 43 | 134,4 | 91 | 172,8 |
| 44 | 135,2 | 92 | 173,6 |
| 45 | 136,0 | 93 | 174,4 |
| 46 | 136,8 | 94 | 175,2 |
| 47 | 137,6 | 95 | 176,0 |

Від 96-го до 100-го завдання за кожну відповідь нараховується від 0 до 4,8 бала в залежності від повноти відповіді.

3,7 - 4,8 балів - завдання виконано повністю, відповідь обґрунтовано, висновки та пропозиції аргументовано і оформлено належним чином.

2,5 – 3,6 балів - завдання виконано повністю, але допущено незначні неточності у відповідях або оформленні.

1,3 – 2,4 балів - завдання виконано менш ніж на 60%, за умови належного оформлення; або не менш ніж на 80% якщо допущені незначні помилки у відповідях або оформленні.

0 – 1,2 балів - завдання виконано менш ніж на 40%, без належного оформлення, зі значними помилками у відповідях або оформленні.

Отже, за 5 тестів відкритого типу вступник може набрати від 0 до 24 балів.

Остаточна конкурсна оцінка (**КО**) за 200-бальною шкалою (від 100 до 200) формується за формулою:

$$\mathbf{КО = 3Т + ВТ,}$$

де **3Т** - бали за виконання тестів закритого типу (див. таблицю); **ВТ** - бали за виконання тестів відкритого типу (від 96-го до 100-го).

4. Список рекомендованої літератури

Дисципліна «Організація обслуговування»

1. Мостова Л.М., Новікова О. В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навч. посіб. Вид. 2-ге.К.: Видавництво Ліра-К, 2012. - 388 сЛ [+ електронна книга]
2. За заг. ред. проф. П'ятницької Н.О.Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства. Вид. 2-ге.К.:Кондор-Видавництво, 2012. - 791 с. I [+ електронна книга]
3. Лук'янов В.О., Мунін Г.Б. Організація готельно-ресторанного обслуговування: Навч. пос. Вид. 2-ге. К.: Кондор-Видавництво, 2012. — 346 с.[+ електронна книга]
4. Архіпов В. В. В.В. Архіпов, В. А. Русавська - Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. пос. [для студ. вищ. навч. закл.]К.: Центр учбової літератури, 2009. - 342 с. 1 [+ електронна книга]
5. Сало Я.М.Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Ресторанна справа: Довідник офіціанта. Львів : Афіша, 2007. - 301 с.5 [+ електронна книга]
6. Національний стандарт України. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. ДСТУ № 4282.К. : Держстандарт України, 20041 [+ електронна книга]
7. *Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: Учеб, пособ. Ростов н/Д. : Феникс, 2004. - 384 с. 6 [+ електронна книга]
8. *Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: Учеб. пособ. Ростов н/Д. : Феникс, 2006. - 416 с.3 [+ електронна книга]
9. *Оробейко Е.С. Организация обслуживания: рестораны и бары: учеб. пособ.М.: Альфа - М; ИНФРА-М, 2008. - 320 с.1 [+ електронна книга]
10. *Ахмед Исмаил Организация банкетов, фуршетов, презентацийРостов н/Д. : Феникс, 2003. -448 с.1[+ електронна книга]
11. *Захарченко М.И., Кучер Л.С.- Обслуживание на предприятиях общественного питания: Учеб.М. : Экономика 1986. - 272 с.
12. *Пятницкая Н.А. Организация производства и обслуживания в общественном питании. Практикум: Учебное пособие.К.: Высшая школа, 1990.-271 с.
13. *Коршунов В.В.Организация обслуживания в ресторанах. Москва: Экономика, 1980*Надёжин Н.А. и др- Современный ресторан и культура обслуживания.М. : Экономика, 1980. - 128 с.
14. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів.-К.: Лібра,2003.
15. Щербак О.І.. Організація підготовки фахівців із комерційної діяльності,- Львів: Оріана-нова,2001.
16. Барановский В.А.Учебное пособие для учащихся. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2000.
17. Максимец В.П. общественное питание. -Москва: Экономика,1988.
18. Бруннек Н.И., Морозов А.Т., Ловачева Г.Н. Технология приготовления

- напитков в общественном питании.- Москва: Экономика, 1975.
19. Бруннек Н.И., Ловачева Г.Н. Напитки здоровья и бодрости.-Москва: Экономика, 1986.
 20. Колесникова И.А., Ненахова С.М. Ассортимент безалкогольных напитков.-Киев.: Урожай,1991.
 21. Молочно-фруктовые прохладительные напитки. - Киев: Урожай, 1990
 22. Ананьев В.Г. Бар без алкоголя.-Москва: Экономика, 1988.
 23. Банщикова Т.М. Безалкогольные напитки.- Киев: Реклама. 1987.
 24. Кулькова Л.В. Приготовление коктейлей и других смешанных напитков. Учебное пособие -Ростов-на-Дону : Феникс, 2002.
 25. Малюк Л.П., Кононенко Т.П.,Полстяна Н.В., Усіна А.І. Організація робота бармена. Харків: 2002.
 26. Пир на весь мир. ИПК: ЄРБО, 1994.
 27. Вейгелин Є.К., Федоров В.Д. Коктейли. : Бук чембер интерниэл.
 28. Ваше здоровье. Энциклопедия напитков. - Киев: 11994.
 29. Лавров Ю.А. Напитки здоровья. - Киев: Техника, 1989.
 30. Усов В.В. Организация обслуживания в ресторанах. - Москва: Высшая школа, 1990.
 31. Надежин Н.А., Красильников В.А., Красильников Н. А. Современный ресторан и культура обслуживания. Экономика, 1974.
 32. Иванникова Е.И., Иванникова Т.В., Семенова Г.В. Барное дело.- Москва: АСАДЕМА, 2002.

Дисципліна «Кулінарна характеристика страв

1. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: Навч. посіб. К.: Кондор, 2009. - 506 с.
2. Доцяк В.С. Українська кухня: Підр.К.: Ігнатекс - Україна, 2013. - 568 с. Львів: Оріяна-Нова, 1998.-558с.
3. Косовенко М.С., Смирнова Ж.М., Старовойт Л.Я.Технологія приготування їжі: Підручник. К.: Факт, 2003.
4. Корягіна М.Ф., Юліна А.І., Петренко А.Ф.:Технологія продукції громадського харчування: Навчальний посібник. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2002. -132с.Антонець Л.І. та ін.
5. Лабораторний практикум з предмету «Технологія приготування їжі»: Навчальний посібник.К.: Факт, 2003. -304 с.
6. Пластун А.М., Ткач В.В.Технологія приготування їжі: Практикум. К.: «Центр навчальної літератури», 2004. -212с.
7. Ю.Дорохніна М.О., Капліна Т.В.Технологія продукції харчування у таблицях і схемах: Навчальний посібник.

Дисципліна «Професійна етика і психологія»

1. Газнюк Л.М. та ін..Естетика : Навч. посіб.К. : Кондор, 2011.-124 с.
2. Петрушенко В.Л. та ін. Етика та естетика : Навчальний посібник Львів: Видавництво Національного університету "Львівська політехніка", 2008.- 180 с.4[+ електронна книга] Блощинська В.А.

3. Етика. Практикум : Навч. посіб. для ВНЗК. : Центр учбової літератури, 2005. - 248с.5[+ електронна книга]