



Методична розробка
ку виробничого навчання з професії
5122 Кухар на тему:
котлетної та натуральної січеної маси з різних видів
риби та напівфабрикатів з них»

Тема програми: «Обробка різних видів риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них»

Тема уроку: «Приготування котлетної та натуральної січеної маси з різних видів риби та напівфабрикатів з них»

Мета уроку:

Навчальна:

- закріпити теоретичні знання, формувати у здобувачів освіти уміння і практичні навички приготування котлетної та січеної маси з різних видів риб та напівфабрикатів з них;
- вміння працювати в команді;
- навчитись правильно організовувати роботу у кухні-лабораторії або в рибному цеху для механічної обробки риби; організація робочого місця;
- навчитись правильно експлуатувати устаткування цеху, інструменти, інвентар, посуд;
- економного та правильного використання сировини, води, електроенергії;
- дотримання правил санітарії та гігієни, правил охорони праці;
- проведення органолептичної оцінки страв.

Розвивальна:

- розвивати у здобувачів освіти самостійність мислення;
- пізнавальну активність;
- вміння орієнтуватись у виробничих процесах;
- розвивати професійні здібності у виконанні прийомів;
- вміння розв'язувати проблеми та виробничі ситуації.

Виховна:

- прививати любов до обраної професії, культури праці;
- виховувати творче ставлення до праці та навчання;
- пробуджувати допитливість;
- виховувати відповідальність за виконану роботу, за якість виготовленої продукції, естетичність, смак;
- отримувати задоволення від колективної роботи.

Методична: ефективна педагогічна співпраця майстра в/н і здобувачів освіти на основі проблемного навчання та впровадження особистісно-орієнтовного підходу для формування умінь та навичок на уроках виробничого навчання.

Очікувані результати:

Після цього уроку здобувачі освіти зможуть виконувати робочі прийоми:

- самостійно організовувати робоче місце;
- дотримуватись правил ведення технологічного процесу;
- робити розрахунок сировини для приготування заданої кількості напівфабрикатів;
- самостійно виконувати показ робочих прийомів;

- дотримуватись правил санітарії, гігієни й правил охорони праці;
- економно використовувати сировину, воду і електроенергію.

Тип уроку: пізнавальний, комбінований, закріплення, застосування знань та формування практичних умінь та навичок.

Принцип навчання: принцип наочності, самостійності й активності здобувачів освіти у навчанні; принцип науковості й доступності, що ґрунтується на вивченні сучасних технологічних засобів і прийомів діяльності.

Методи проведення: пояснювально-ілюстративний, проблемний виклад матеріалу майстром виробничого навчання, методи операції і самоорганізації навчально-пізнавальної діяльності, репродуктивний.

Вид уроку: практична робота, виконання комплексних та індивідуальних робіт.

Місце проведення уроку: кухня-лабораторія.

Комплексно- методичне забезпечення уроку:

1. Старовойт Л.Я., Косовенко М.С., Смирнова Ж.М. Кулінарія. – К.: Вища школа, 1992.
2. Доцяк В.С. Українська кухня, – Львів, “Оріяна-нова”, 1998.
3. В.С. Доцяк. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів, – Наш час Київ – 2014.
4. Збірник рецептур страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування/ А.І. Здобнов, В.А. Циганенко – К.:, ООО «Арій», 2009.

Наочні засоби:

1. Журнал виробничого навчання, план-конспект уроку виробничого навчання, індивідуальний пакет навчальних матеріалів:

Інструкційно-технологічні картки:

Приготування котлетної маси з риби та напівфабрикатів з неї:

- котлета або биточки рибні;
- зрази рибні січені;
- кульки рибні;
- тюфтельки рибні;
- рулет рибний.

Приготування січеної маси з риби та напівфабрикатів з неї:

- ковбаски рибні українські;
- січеники рибні українські;
- зрази «Хрещатик».

2. Типові помилки та шляхи їх попередження.

Роздатковий матеріал для здобувачів освіти

Матеріально-технічне забезпечення:

Технічні засоби: ноутбук, плазмовий екран, мультимедійна презентація до теми «Приготування котлетної та січеної натуральної маси з різних видів риб та напівфабрикатів з них» (слайди) (додаток 1).

Обладнання, інструмент та інвентар: виробничі столи, електронні ваги, електром'ясорубки, обробні дошки з маркуванням «Р.С.», ножі кухарської трійки для обробки свіжої та мороженої риби, шкребки, ніж для панірування, миски (нержавіюча сталь), лотки з маркуванням «Р.С.», лотки для зберігання риби, котлетної та натуральної січеної маси, посуд.

Натуральні зразки: сировина: риба, хліб, молоко, цибуля, часник, сіль, перець білий та чорний мелений, яйця, панірувальні сухарі, борошно.

Муляжі: напівфабрикати з риби: котлети, биточки, тюфтельки, кульки рибні, рулет рибний, ковбаски рибні українські; січеники рибні українські; зрази «Хрещатик».

Міжпредметні зв'язки:

1. «Технологія приготування їжі з основами товарознавства»

(тема: «Технологія приготування рибної котлетної маси і напівфабрикатів з неї»).

2. **«Організація виробництва та обслуговування»** (тема: «Організація робочих місць з приготування напівфабрикатів, страв на підприємствах ресторанного господарства»).

3. **«Фізіологія харчування»** (тема: «Основи мікробіології. Загальна характеристика мікроорганізмів»).

4. **«Устаткування підприємств харчування»** (тема: «Універсальні кухонні машини»).

5. **«Гігієна та санітарія виробництва»** (тема: «Санітарні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів»).

6. **«Охорона праці»** (тема: «Охорона праці під час роботи у м'ясо-рибному цеху»).

Хід уроку

I. Організаційна частина - 5 хв.

Перевірка:

- присутності здобувачів освіти на уроці виробничого навчання за списком;
- зовнішнього вигляду здобувача освіти;
- санітарного стану одягу та взуття;
- готовності здобувачів освіти до роботи в кухні-лабораторії;
- наявності продуктів.

II. Вступний інструктаж - 45 хв.

У процесі вступного інструктажу розкривається мета роботи, визначається план її проведення, додаються необхідні вказівки щодо організації роботи, експлуатації обладнання, дотримання правил особистої гігієни, технічних вимог охорони праці.

1. Майстер в/н повідомляє тему, мету та завдання уроку:

Тема навчальної програми: «Обробка різних видів риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них».

Тема уроку: «Приготування котлетної та натуральної січеної маси з різних видів риби та напівфабрикатів з них».

Майстер в/н ознайомлює здобувачів освіти із темою, метою та завданнями уроку, пояснює хід уроку й важливість матеріалу, що вивчається, для подальшої праці кваліфікованого робітника.

Здобувачі освіти слухають та обмірковують завдання, які ставить перед ними майстер, приймають до відома надану інформацію.

2. Мотивація навчальної діяльності для здобувачів освіти:

Майстер виробничого навчання (далі – майстер в/н): мотивує.

Здобувачі освіти: уважно слухають.

Сучасні заклади ресторанного господарства пропонують широкий вибір страв з риби, тому дуже важливо для вас, майбутніх кваліфікованих кухарів, навчитись правильно розробляти і готувати різноманітні напівфабрикати з риби та дотримуватись санітарно-гігієнічних вимог під час обробки риби, так як в рибі швидко розмножуються різноманітні бактерії, які можуть викликати важкі отруєння у відвідувачів.

Щоб уміти готувати якісно котлетну та січену натуральну маси з риби та напівфабрикати з них, вам потрібно, перш за все:

- правильно організувати роботу в кухні-лабораторії;
- дотримуватись правила охорони праці та особистої гігієни;
- пам'ятати технологію їх приготування;
- вміти робити розрахунок сировини;
- дотримуватись норм закладання продуктів і послідовності ведення технологічного процесу;
- вміти складати інструкційно-технологічні картки;
- використовувати якісні продукти;

- правильно: організовувати робочі місця, добирати інструмент, інвентар, посуд; експлуатувати устаткування; використовувати індивідуальний пакет навчальних матеріалів;

- здобути практичні навички, раціонально відпрацьовувати робочий час; прийоми вибивання маси; прийоми порціонування та панірування напівфабрикатів;

- готувати котлетну та натуральну січену рибу масу;

готувати напівфабрикати з котлетної маси:

- котлета або биточки рибні;
- зрази рибні січені;
- кульки рибні;
- тюфтельки рибні;
- рулет рибний, та формувати рибний рулет;

готувати напівфабрикати з січеної маси:

- ковбаски рибні українські;
- січеники рибні українські;
- зрази «Хрещатик».

3. Актуалізація набутих знань здобувачів освіти - 10хв.

Перевірка опорних знань, умінь та навичок здобувачів освіти за пройденою темою, необхідних їм для подальшої роботи на уроці. Проводиться засвоєння здобувачами освіти теоретичного матеріалу з предметів «Технологія приготування їжі з основами товарознавства», «Устаткування підприємств харчування», «Організація виробництва та обслуговування», «Фізіологія харчування», «Гігієна та санітарія виробництва».

Опитування за допомогою гри: «Битва майстрів-кулінарів» та «Бліцтурнір» (створено за допомогою програми Gemini).

Гра «Битва майстрів-кулінарів»

Мета гри: закріпити знання та вміння здобувачів освіти з теми в ігровій формі, розвинути командний дух.

Умови гри: підготувати запитання. Запитання мають бути різного рівня складності та охоплювати всі аспекти вивченої програми, теми.

Правила гри:

Розминка: кожна бригада по черзі відповідає на одне загальне питання.

Основна частина: команди по черзі витягують запитання з загального набору. За правильну відповідь команда робить хід на ігровому полі та отримує певну кількість балів. За неправильну відповідь хід переходить до наступної команди.

Попередня робота: розподіл здобувачів освіти на підгрупи (бригади), кожній з яких дано домашнє завдання з теми: «Приготування котлетної та натуральної січеної маси з різних видів риби та напівфабрикатів (далі – н/ф) з них». Згідно умов гри правильна відповідь буде оцінюватися у 2 бали.

У кожній є свій шеф-капітан, обраний членами бригади. Бали, які отримали на протязі уроку, вони виставляють в листок самооцінювання, а в кінці уроку ми підбиваємо підсумки.

Фінал гри: команда, яка першою досягне фінішу на ігровому полі і набрала найбільшу кількість балів, перемагає.

Майстер: пригадайте, з яких операцій складається процес обробки живої риби?

Один здобувач освіти із бригади (очікувана відповідь): первинна обробка живої риби складається з таких послідовних операцій: обчищення луски, промивання, видалення плавників, видалення очей і зябер, розрізування черевця, видалення нутроців і чорної плівки, промивання.

Здобувач освіти: які способи розморожування риби ви знаєте?

Здобувач освіти (очікувана відповідь): морожену рибу розморожують двома способами: у воді і на повітрі. У воді розморожують дрібну і середніх розмірів рибу, на повітрі –

велику. Розморожену рибу не зберігають, її відразу обробляють і використовують для приготування страв.

Здобувач освіти: які напівфабрикати з риби ви знаєте?

Здобувач освіти (очікувана відповідь): використовують такі н/ф: рибу цілу, шматки-кругляки, порційні шматки з філе з шкірою і реберними кістками, порційні шматки чистого філе без шкіри і реберних кісток, котлетну масу та січену натуральну рибну масу.

Здобувач освіти: яке обладнання використовують для приготування напівфабрикатів з рибної котлетної маси?

Здобувач освіти (очікувана відповідь): нам потрібне таке обладнання як: виробничі столи, настільні циферблатні ваги, електром'ясорубка.

Здобувач освіти: яка сировина необхідна для приготування котлетної маси?

Здобувач освіти (очікувана відповідь): для приготування котлетної маси необхідно мати таку сировину: чисте філе риби, хліб білий черствий без скоринки, молоко або воду, сіль, чорний перець.

Здобувач освіти: яка відмінність між котлетною та січеною масами?

Здобувач освіти (очікувана відповідь): різниця полягає в тому, що в котлетну масу входить хліб, а в січену не входить.

Здобувач освіти: в чому особливість приготування котлетної маси?

Здобувач освіти (очікувана відповідь): особливість приготування котлетної маси полягає у тому, що чисте філе риби пропускають через м'ясорубку, у рибну масу додають черствий пшеничний хліб без скоринки, заздалегідь замочений у холодній воді або молоці, сіль, мелений чорний перець, перемішують, знову пропускають крізь м'ясорубку, перемішують, вибивають.

Здобувач освіти: з якою метою вибивають котлетну масу?

Здобувач освіти (очікувана відповідь): після вибивання маса стає більш однорідною, а вироби пухкішими.

Здобувач освіти: пригадайте технологію приготування котлет, биточків?

Здобувач освіти (очікувана відповідь): підготувати котлетну масу, розділити на порції, сформувати котлети овально-приплюснutoї форми із загостреним кінцем (у вигляді листочка) по 1-2 шт. на порцію. Вироби обкачати у сухарях або у білій паніровці.

Здобувач освіти: чим відрізняється технологія приготування биточків від котлет?

Здобувач освіти (очікувана відповідь): технологія приготування биточків від котлет відрізняється лише тим, що при формуванні котлетам надають форму листочка, а биткам – округло-приплюснуту.

Здобувач освіти: вимоги до якості напівфабрикатів з котлетної маси?

Здобувач освіти (очікувана відповідь): форма н/ф має бути правильною і відповідати їхній назві. Поверхня повинна бути без тріщин і ламаних країв, рівномірно панірована. Колір – від світло-сірого до темно-сірого.

Здобувач освіти: строки зберігання напівфабрикатів з рибної котлетної маси?

Здобувач освіти (очікувана відповідь): рибні напівфабрикати зберігають при температурі 0-4⁰С: котлетну масу – 2-3 год. (її викладають на лотки шаром до 5 см.), н/ф – до 24 годин.

Майстер в/н: наступна гра «Бліцтурнір»

<https://youtu.be/pnN0GaXdJ6I?si=xj4oWaal17QEcpa1>

(Під час проведення гри звучить спокійна мелодія для розслаблення).

Команди відповідають на запитання у швидкому темпі.

Умови проведення гри: бригада, яка першою дає відповідь на поставлене питання, отримує три бали.

Переваги гри:

Зацікавленість: гра робить навчання більш цікавим та захоплюючим.

Запам'ятовування: інформація, отримана в ігровій формі, краще запам'ятовується.

Командна робота: гра розвиває вміння працювати в команді, взаємодіяти та підтримувати один одного.

Конкуренція: здорова конкуренція стимулює здобувачів освіти до кращих результатів.

Питання для гри

Майстер в/н запитує:



Здобувачі освіти: дають відповідь на запитання

Очікувана відповідь:



4. Формування нових професійних вмінь і навичок.

Майстер в/н: наголошує тему уроку та ставить проблемне завдання, яке протягом уроку необхідно вирішити: «Рибна котлетна маса пісна».

Завдання підвищеної складності – розрахувати сировину на 4 порції для приготування рулету рибного; зрази «Хрещатик»; ковбасок рибних українських.

Майстер в/н: пропонує здобувачам освіти переглянути презентацію по приготуванню котлетної та січеної натуральної маси (додаток 1).

Майстер в/н: нагадує про дотримання санітарно-гігієнічних вимог та правил з охорони праці (додаток 2).

Майстер в/н: звертає увагу на організацію робочого місця, підбір інструменту, інвентарю, посуду; показує, як правильно організувати робоче місце для панірування напівфабрикатів.



Здобувач освіти: повторює прийоми організації робочого місця.

Майстер в/н: пояснює і показує послідовність підготовки сировини для приготування котлетної та січеної натуральної маси та напівфабрикатів з них (додаток 3).

Майстер разом із здобувачами освіти приступає до практичного показу прийомів:

- демонструє розбирання риби на чисте філе;
- показує, як правильно скласти електром'ясорубку, нагадує правила користування нею (додаток 3.1)

- демонструє приготування котлетної та натуральної січеної маси; та пропонує переглянути відеоролики:

<https://youtu.be/iLMv7pXgEt4?si=hqGn2ptQQhklZ3MP>

<https://youtu.be/XP84kNJMbVk?si=PvBL5IfbdHZkd1eq>

- вибивання котлетної маси;
- демонструє приготування напівфабрикатів;

- порціонування напівфабрикатів;
- формування та панірування напівфабрикатів за допомогою ножа;
- перекладання запанірованих напівфабрикатів у лотки.

Здобувач освіти 1. Повторює прийоми приготування котлетної маси з риби.

Здобувач освіти 2. Повторює прийоми приготування січеної натуральної маси.

Здобувач освіти 3. Повторює прийоми приготування рулету з рибної котлетної маси.

Здобувач освіти 4. Повторює прийоми приготування начинки для зраз січених, формування.

Майстер в/н: щоб уміти готувати якісні напівфабрикати з котлетної та натуральної січеної маси, вам потрібно, перш за все:

- дотримуватись правил охорони праці та правил особистої гігієни;
- пам'ятати технологію їх приготування;
- вміти робити розрахунок сировини;
- користуватись технологічними картками, збірником рецептур;
- дотримуватись норм закладання сировини і послідовності ведення технологічного процесу;
- вміти складати інструкційно-технологічні картки;
- використовувати тільки якісну сировину, продукти.

Здобувачі освіти: уважно слухають, а потім один з них повторює операції та прийоми.

1. Видача пакетів навчальної документації і завдань.

Майстер або бригадир роздає здобувачам папку навчальної документації.

Здобувачі освіти ознайомлюються із завданнями та критеріями оцінювання (додаток 4).

Майстер разом із здобувачами освіти розглядає зміст навчальної документації на екрані плазми.

1.2. Нагадування правил охорони праці, вимог санітарії та гігієни.

Майстер в/н нагадує, що приступаючи до виконання завдань, необхідно дотримуватись правил охорони праці, санітарії та особистої гігієни, правильної організації робочого місця. Слід пам'ятати, що кухар несе особисту відповідальність за якість виготовленої продукції. Необхідно заощаджувати електроенергію, воду, раціонально використовувати харчові продукти та зберігати ресурси нашої країни.

Перед початком роботи:

- підготувати робоче місце до виконання робіт, одягти спецодяг, прибрати всі непотрібні речі;
- впевнитись, що робоче місце добре освітлене;
- підібрати та підготувати необхідні інструменти, обладнання;
- колючі, ріжучі предмети розташовують так, щоб випадково не отримати поранення;
- перевірити справність всіх пускових та блокувальних пристроїв механізованого обладнання, наявність захисного заземлення, перевірити роботу на холостому ходу;
- впевнитись про наявність біля електрообладнання діелектричних килимків.

Під час роботи:

- надійно закріпити корпус м'ясорубки у патрубку редуктора;
 - працювати на м'ясорубці лише зі спеціальним пристосуванням або кільцем для завантажування воронки;
 - для проштовхування риби у м'ясорубку користуватися штовхачем;
- ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:**
- не проштовхувати шматочки риби руками.

Після закінчення роботи необхідно:

- вимкнути обладнання;
- прибрати робоче місце; звільнити його від відходів виробництва, винести сміття, звільнити проходи;

- почистити, помити інвентар, інструменти, скласти його у відведене місце; помити обладнання;
- зняти спецодяг, покласти його у відведене для цього місце.

III. Поточний інструктаж і самостійні вправи здобувачів освіти -195 хв.

3.1. Порядок виконання роботи.

Майстер в/н видає завдання для самостійної роботи по бригадах:

Видача завдань:

бригада I – готувати котлетну масу та напівфабрикати з неї:

- котлети або биточки рибні;
- зрази рибні січені.

бригада II – готувати котлетну масу та напівфабрикати з неї:

- тюфтельки рибні;
- рулет рибний.

бригада III – готувати січену натуральну масу та напівфабрикати з неї:

- ковбаски рибні українські;
- січеники рибні українські.

бригада IV – готувати січену натуральну масу та напівфабрикати з неї:

- кульки рибні;
- зрази «Хрещатик».

https://youtu.be/T6NnuS86JC8?si=jUHT_V1aMiy8c54s

Майстер в/н перевіряє правильність:

- зробленого розрахунку сировини відповідно до картки-завдання кожного здобувача освіти;
- складання інструкційно-технологічних карток;
- підбору і підготовки посуду, інструментів, інвентарю для приготування напівфабрикатів;
- організації робочого місця кожного здобувача освіти;
- підготовки сировини для приготування котлетної та січеної натуральної рибної маси;
- дотримання санітарних вимог кожного здобувача освіти.

3.2. Цільовий практичний обхід (30 хв.) здійснюється з метою перевірки:

- дотримання правильної організації робочого місця;
- дотримання технології приготування напівфабрикатів;
- роботи з інструкційно-технологічними картками;
- правильного виконання прийомів роботи;
- надання допомоги слабшим здобувачам освіти;
- дотримання безпечних прийомів праці.

3.3. Цільовий індивідуальний обхід (30 хв.) здійснюється з метою перевірки:

- організації роботи здобувачів освіти;
- дотримання безпечних прийомів праці;
- коригування та надання допомоги здобувачам освіти при розрахунках сировини;
- прийомів формування та панірування напівфабрикатів;
- прийомів приготування рулету рибного;
- приготування зраз «Хрещатик».

3.4. Комплексний обхід (30 хв.) здійснюється з метою перевірки:

- організації роботи здобувачів освіти в групі;
- безпечних прийомів праці;
- усунення типових помилок у разі їх виникнення та способів їх усунення (додаток 5);
- відповідного догляду за інструментом, інвентарем, устаткуванням по закінченню роботи;

- прибирання робочого місця;

IV. Заключний інструктаж - 30 хв.

Майстер в/н пропонує бригадирам виставити оцінки за вступний і поточний інструктажі індивідуально кожному здобувачу освіти та підвести підсумки у листку самооцінювання (додаток 6).

4.1 Підбиття підсумків уроку:

Взаємозв'язок при оцінюванні навчальних досягнень здобувачів освіти за індивідуально-груповим методом



4.2 Майстер в/н: проводить візуальну перевірку кожного н/ф згідно з вимогами технологічних карт їх приготування (додаток 7) та корегує підсумкову оцінку за урок.

4.3. Аналіз діяльності здобувачів освіти у процесі всього уроку.

4.4. Аналіз дотримання вимог охорони праці та безпеки життєдіяльності при роботі в кухні-лабораторії.

4.5. Вміння правильно організовувати своє робоче місце.

4.6. Вміння правильно користуватись устаткуванням, інструментами та інвентарем.

4.7. Вміння користуватись технічною документацією.

4.8. Якість виконаних робіт та виконання норм здобувачів освіти.

4.9. Правильність і послідовність виконання прийомів, операцій.

5.0. Навички самоконтролю в процесі виконання завдань.

5.1. Ступінь самостійності здобувачів освіти при вирішенні практичних завдань.

5.2. Аналіз типових помилок, попередження та шляхи їх усунення.

5.3. Вміння застосовувати практичні знання на практиці.

5.4. Оголошення підсумкової оцінки.

6. Домашнє завдання - 5 хв.

Майстер в/н: оголошує тему наступного уроку: «Приготування риби фаршированої».

Здобувачам освіти необхідно скласти інструкційно-технологічні картки приготування фаршированої риби:

- шука фарширована цілою, приготування начинки;
- судак або короп для фарширування цілим, приготування начинки;
- фарширування риби порційними шматками;
- філе фаршироване.

Додатки до уроку:

Додаток 1 – Презентація до уроку «Приготування котлетної та натуральної січеної маси з різних видів риби та напівфабрикатів з них».

Додаток 1.1 – Блок-схеми.

Додаток 1.2 – Ілюстровані схеми приготування напівфабрикатів.

Додаток 2 – Санітарно-гігієнічні вимоги, правила з охорони праці.

Додаток 3 – Інструкційна картка «Вимоги охорони праці під час роботи в м'ясо-рибному цеху». Пам'ятка кухарю з охорони праці при роботі в м'ясо-рибному цеху. Інструктивно-технологічні картки.

Додаток 3.1 – Інструкція з охорони праці під час роботи з електром'ясорубкою.

Додаток 4 – Типові помилки та шляхи їх усунення при приготуванні котлетної маси з риби та напівфабрикатів з неї.

Таблиця: «Розбирання типових помилок і шляхів їх попередження».

Додаток 5 – Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти.

Додаток 6 – Листок самооцінювання. Критерії оцінювання страв.

Додаток 7 – Технологічні картки приготування напівфабрикатів.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Старовойт Л.Я., Косовенко М.С., Смирнова Ж.М. Кулінарія. – К.: Вища школа, 1992.
2. Доцяк В.С. Українська кухня, - Львів, «Оріяна-нова», 1998.
3. Збірник рецептур страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування/ А.І. Здобнов, В.А. Циганенко – К.:, ООО «Арій», 2009.
4. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів: Підручник для проф.- тех. навч. закл./ В.С. Доцяк К. : Наш час, 2014.- 400 с.
5. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: Навчальний посібник.- К.: «Кондор». – 206. – 506 с.
6. Мостенська Т.Л. Організація виробництва на підприємствах харчової промисловості.
7. Заплетнікова І.М. Експлуатація і обслуговування технологічного обладнання харчових виробництв. – Центр учбової літератури, 2020. – 344с.
8. Лаборотарний практикум з предмета «Технологія приготування їжі та організації виробництва»: Навчальний посібник для проф.- техн навч.закл./ Л.І . Антонєць, О.М. Куба, Л.Я. Старовойт – К.:Факт,2003. – 304с.; іл.
9. І.В. Сирохман, І.М. Задорожній. Товарознавство продовольчих товарів. 4-е видання. Підручник. – Київ: Лібра, 2005. – 368 с.
10. Інтернет ресурси.

Примітка: презентація до методичної розробки уроку виробничого навчання на тему: «Приготування котлетної та натуральної січеної маси з різних видів риби та напівфабрикатів з них» та додатки 2-7 до уроку (Інна СЕМЧУК, майстриня виробничого навчання ДНЗ «Малинський професійний ліцей») – в електронних додатках.

Рецензент: Ніна МАЛІНКІНА, методистка НМК ПТО у Житомирській області.