

Доцяк В.С.

Українська кухня: Технологія приготування страв: Підручник.-
К.: Вища школа, 1995.-550с.

Доцяк В.С.

Українська кухня: Технологія приготування страв: Підручник.-
Львів: Видавництво «Оріана-Нова», 1998.-558с.

Бойко М.М.

Експлуатація холодильного та торговельного обладнання.-
Х.: «Компанія СМІТ», 2001.-512с.

Олійник О.М.

Основи фізіології, санітарії та гігієни харчування.-Львів:
Оріана-Нова, 1998.-124с.

Білоруська Й.С.

Основи мікробіології, санітарії та гігієни: Навч. посібник для
учнів проф.-техн. навч. закладів.-К.: Техніка, 2003.-128с.

Саєнко Н.П., Волошенко Т.Д.

Устаткування підприємств громадського харчування: Підручник
для учнів проф.-техн. навч. закладів.-К.: ТОВ «ЛДЛ», 2005.-320с.:іл.

Шинкаренко О.П., та ін..

Технічне оснащення підприємств громадського харчування.
Частина I. Механічне устаткування.-Львів: Оріана-Нова, 2005.-240с.

Технологія приготування їжі: Підручник для проф.-техн. навч. закл.
/М.С. Косовенко, Ж.М. Смірнова, Л.Я. Старовойт.-К.: Факт, 2003.-360с.;іл..

Лабораторний практикум з предмета «Технологія приготування
їжі та організація виробництва»; Навчальний посібник для
проф.-техн. навч. закл. /Л.Г. Антонець, О.М. Куба, Л.Я. Старовойт.-
К.: Факт, 2003.- 304с.;іл.

Сало Я.М.

Організація роботи барів: Довідник бармена /Я.М. Сало.-
Львов: Афіша, 2010.-351с.

Сало Я.М.

Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу: Довідник офіціанта. - Львов: Афіша, 2010. - 304 с.; іл..

Шестакова Т.И.

Калькуляция и учет в общественном питании: Учебно-практическое пособие. - Ростов н/Дону: Издательство «Феникс», 2004. - 384 с.

Барановский В.А., Кулькова Л.В.

Официант – бармен. Учебное пособие для уч. профессиональных лицеев, училищ Издание 3-е доп., и перераб. - Ростов н/Дону: Издательство «Феникс», 2001. - 352 с.

Доцяк В.С.

Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів: Підручник для проф.-тех. навч. закл.
В.С. Доцяк. - К.: Наш час, 2014. - 400 с