УКРАЇНСЬКА ІНЖЕНЕРНО-ПЕДАГОГІЧНА АКАДЕМІЯ

ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

КАФЕДРА ХАРЧОВИХ ТА ХІМІЧНИХ ТЕХНОЛОГІЙ

«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Перший проректор
з науково-педагогічної
роботи
_____Сергій ПЕТРОВ
«27» серпня 2020 року

РОБОЧА ПРОГРАМА

АТЕСТАЦІЙНИЙ ЕКЗАМЕН ЗІ СПЕЦІАЛІЗАЦІЇ

Галузь знань 01 Освіта

Спеціальність 015 Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)», 015 «Професійна освіта (Харчові технології)»
(шифр і назва спеціальності)

Освітньо-професійна програма Професійна освіта (Харчові технології)
(назва програми)

Освітній ступінь молодший бакалавр

Факультет технологічний

Мова навчання: українська

Харків 2020

Робоча програма «Атестаційний екзамен зі спеціалізації» для здобувачів вищої освіти спеціальності 015 «Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільсько-господарської продукції та харчові технології), 015 «Професійна освіта (Харчові технології) за освітньо-професійною програмою - Професійна освіта (Харчові технології), освітній ступень - молодший бакалавр

„ 25”серпня 2020 року –16 с.

Розробник: Тетяна ЛАЗАРЄВА, д. пед. н., професор
(вказати авторів, їхні посади, наукові ступені та вчені звання)

Робочу програму ухвалено на засіданні кафедри харчових та хімічних технологій

Протокол № 1 від “25” серпня 2020 року

Завідувач кафедри харчових та хімічних технологій

_____(Олександр АЛЕКСАНДРОВ)

“25” серпня 2020 року

Робочу програму погоджено з гарантом освітньо-професійної програми «Професійна освіта ((Харчові технології), к.хім.н., доцент кафедри харчових та хімічних технологій Олександром АЛЕКСАНДРОВИМ _____

Ухвалено Науково-методичною радою УІПА

Протокол № 1 від «27» серпня 2020 року

«27» серпня 2020 року Голова _____Наталія БРЮХАНОВА

1. Опис навчальної дисципліни

<table>
<tr><th>Найменування показників</th><th colspan="6">Характеристика навчальної дисципліни</th></tr>
<tr><td>Кількість кредитів ЄКТС
1 кредит</td><td colspan="6">Статус дисципліни - нормативна</td></tr>
<tr><td rowspan="11">Загальна кількість годин
30 годин</td><td colspan="6">Розподіл годин за формами організації освітнього процесу</td></tr>
<tr><td>Навчальні заняття</td><td>Самостійна робота</td><td>Практична підготовка</td><td>Контрольні заходи</td><td colspan="2">Всього</td></tr>
<tr><td colspan="6">Денна форма навчання</td></tr>
<tr><td>не передбачено</td><td>30</td><td>не передбачено</td><td>іспит</td><td colspan="2">30</td></tr>
<tr><td colspan="6">Заочна форма навчання</td></tr>
<tr><td>не передбачено</td><td>30</td><td>не передбачено</td><td>іспит</td><td colspan="2">30</td></tr>
<tr><td colspan="6">Розподіл годин за типами навчальних занять</td></tr>
<tr><td>Лекції</td><td>Практичні заняття</td><td>Лабораторні заняття</td><td>Консультація</td><td>Індивідуальні заняття</td><td>Всього за типами навчальних занять</td></tr>
<tr><td colspan="6">Денна форма навчання</td></tr>
<tr><td>не передбачено</td><td>не передбачено</td><td>не передбачено</td><td>не передбачено</td><td>не передбачено</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="6">Заочна форма навчання</td></tr>
<tr><td>не передбачено</td><td>не передбачено</td><td>не передбачено</td><td>не передбачено</td><td>не передбачено</td><td>-</td></tr>
</table>

2. Мета, завдання та передумови складання державного іспиту за фахом

Атестаційний екзамен зі спеціалізації проводиться на завершальному етапі навчання здобувачів вищої освіти спеціальності 015 «Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільсько-господарської продукції та харчові технології), 015 «Професійна освіта (Харчові технології) за освітньо-професійною програмою - Професійна освіта (Харчові технології) освітнього ступеню - молодший бакалавр.

Мета атестаційного екзамену зі спеціалізації є перевірка і оцінка рівнів сформованості у майбутніх молодших бакалаврів таких спеціальних (фахових) та академічних компетентностей як:

К 05. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

К11. Здатність використовувати сучасні інформаційні технології та спеціалізоване програмне забезпечення та інтегрувати їх в освітнє середовище.

К12. Здатність аналізувати проектні рішення, пов'язані з підбором, експлуатацією технологічного обладнання та устаткування галузі/сфери відповідно до спеціалізації.

К13. Здатність використовувати відповідне програмне забезпечення для вирішення професійних завдань, відповідно до спеціалізації.

К15. Здатність використовувати у професійній діяльності основні положення, методи, принципи фундаментальних та прикладних наук.

К16. Здатність збирати, аналізувати та інтерпретувати інформацію (дані) відповідно до спеціалізації.

АК1 Здатність використовувати теоретичні знання для аналізу сутності технологічних процесів виробництва харчової продукції.

АК2 Здатність усвідомлювати сутність технологічних процесів виробництва продукції закладів харчування.

АК3 Здатність використовувати професійно-профільовані знання і професійні навички в концептуальному підході до організації роботи та обслуговування сучасних закладів харчування.

Завдання атестаційного екзамену зі спеціалізації – оцінка рівня сформованості спеціальних (фахових) та академічних компетентностей у здобувачів вищої освіти на освітньому ступені молодший бакалавр.

Передумови складання державного іспиту за фахом:

Інформаційні і комунікаційні технології
Загальна, органічна хімія та екологія
Фізико-хімічні властивості матеріалів і товарів в галузі
Технологія виробництва кулінарної продукції
Організація виробництва та обслуговування в закладах харчової галузі
Математичні і графічні основи галузевого знання
Вступ до фаху та Виробниче навчання

3. Очікувані результати навчання

ПР 01. Володіти інформацією чинних нормативно-правових документів, законодавства, галузевих стандартів професійної діяльності в установах, на виробництвах, організаціях галузі/сфери (відповідно до спеціалізації).

ПР 06. Аналізувати та оцінювати ризики, проблеми у професійній діяльності й обирати ефективні шляхи їх вирішення (відповідно до спеціалізації).

ПР 08. Відшуковувати, обробляти, аналізувати та оцінювати інформацію, що стосується професійної діяльності, користуватися спеціалізованим програмним забезпеченням та сучасними засобами зберігання та обробки інформації.

ПР 09. Знати основи психології, педагогіки виробничого навчання, а також фундаментальних і прикладних наук (відповідно до спеціалізації) на рівні, необхідному для досягнення інших результатів навчання, передбачених цим стандартом та освітньою програмою.

ПР 11. Знати основи і розуміти принципи функціонування технологічного обладнання та устаткування галузі (відповідно до спеціалізації).

ПР 12. Виконувати розрахунки, що відносяться до сфери професійної діяльності (відповідно до спеціалізації).

ПР 13. Розв'язувати типові завдання, пов'язані з виконанням необхідних розрахунків технічних об'єктів у предметній галузі (відповідно до спеціалізації).

ПР 14. Уміти обирати і застосовувати необхідне устаткування, інструменти та методи для вирішення типових завдань у галузі (відповідно до спеціалізації).

АР 1 Знати основні технологічні процеси виготовлення кулінарної продукції закладів ресторанного господарства.

АР 2 Набути практичні навички використання теоретичних знань для характеристики технологічних процесів приготування продукції закладів харчування.

АР 3 Формувати у студентів сучасну систему поглядів, спеціальних знань щодо структури виробництва, технологічного процесу закладу ресторанного господарства та виробничого циклу підприємства в цілому.

4. Критерії оцінювання результатів навчання

Для виконання завдань здобувачам вищої освіти надається 3 академічних години.

Кожний варіант екзаменаційного білету містить 35 завдань, що згруповані за двома рівнями:

- тести закритої форми множинного вибору, що виявляють знання здобувачів вищої освіти (наявність однієї правильної відповіді між чотирма з пропонованих),

- завдання практичного характеру, що виявлять професійні уміння здобувачів вищої освіти.

За кожну правильну відповідь тестового завдання здобувачі отримують 2 бали.

Максимальна кількість балів на даному рівні – 56.

Виконання кожного практичного завдання оцінюється від 0 до 3 балів. Максимальна кількість балів на даному рівні – 21.

Максимальна кількість балів, яку може отримати здобувач за правильно надані відповіді на тестові завдання складає 77 балів.

Результати державного іспиту за фахом оцінюються за шкалою:

Підсумкове складання екзамену

<table>
<tr><th rowspan="2">Кількість балів за всі виконані завдання</th><th rowspan="2">Сума балів за всі види навчальної діяльності</th><th rowspan="2">Оцінка ECTS</th><th colspan="2">Оцінка за національною шкалою</th></tr>
<tr><th>для екзамену, курсового проекту (роботи), практики</th><th>для заліку</th></tr>
<tr><td>69 - 77</td><td>90 – 100</td><td>A</td><td>відмінно</td><td rowspan="5">зараховано</td></tr>
<tr><td>63 - 68</td><td>82-89</td><td>B</td><td rowspan="2">добре</td></tr>
<tr><td>62 - 56</td><td>74-81</td><td>C</td></tr>
<tr><td>55 - 49</td><td>64-73</td><td>D</td><td rowspan="2">задовільно</td></tr>
<tr><td>48 – 46</td><td>60-63</td><td>E</td></tr>
<tr><td>45 – 27</td><td>35-59</td><td>FX</td><td>незадовільно з можливістю повторного складання</td><td>не зараховано з можливістю повторного складання</td></tr>
<tr><td>0 – 27</td><td>0-34</td><td>F</td><td>незадовільно з обов’язковим повторним вивченням дисципліни</td><td>не зараховано з обов’язковим повторним вивченням дисципліни</td></tr>
</table>

Якщо здобувач вищої освіти отримує від 69 до 77 балів, то це вказує на високий рівень сформованості спеціальних (фахових) та академічних компетентностей;

68 – 56 балів - достатній рівень сформованості спеціальних (фахових) та академічних компетентностей у здобувачів вищої освіти;

46 – 55 балів вказують на задовільний рівень сформованості спеціальних (фахових) та академічних компетентностей;

0 – 45 балів вказують на незадовільний рівень сформованості спеціальних (фахових) та академічних компетентностей у здобувачів вищої освіти.

Рішення державної екзаменаційної комісії про оцінку рівня сформованості спеціальних (фахових) та академічних компетентностей у здобувачів вищої освіти, виявлених при складанні іспиту, приймається на закритому засіданні комісії відкритим голосуванням звичайною кількістю голосів членів комісії, які брали участь у її засіданні. Рішення державної

екзаменаційної комісії є правомірним, якщо у її засіданні брали участь не менше 50% членів комісії. При однаковій кількості голосів голос голови комісії є вирішальним.

5. Засоби діагностики результатів навчання

1. Складання письмового іспиту	Тестові завдання, практичні завдання	Письмова робота, виконана в аудиторії згідно розкладу

6. Програма навчальної дисципліни

До складання атестаційного екзамену зі спеціалізації допускаються здобувачі вищої освіти, які виконали всі вимоги навчального плану та програм зі спеціальності.

Завдання для атестаційного екзамену зі спеціалізації складають викладачі кафедри «Харчові та хімічні технології».

Склад державної екзаменаційної комісії

До складу Державної екзаменаційної комісії входять:

- голова, затверджена Міністерством освіти і науки України;
- проректор;
- декан факультету;
- завідувач кафедри;
- 2 викладачі кафедри харчових та хімічних технологій;
- секретар.

Засідання державної комісії оформлюється протоколом.

Тривалість засідання не повинна перевищувати 6 академічних годин на добу.

Перелік основних тем:

1. Інформаційні і комунікаційні технології

Тема 1. Загальні правила виконання креслень. Геометричні побудови.

Тема 2. Зображення на кресленнях – вигляди, розрізи.

Тема 3. Ескізи та робочі креслення деталей.

Тема 4. Загальні відомості про інформацію, інформаційні технології та системи. Форми подання інформації. Склад і структура програмного забезпечення ПК. Системне програмне забезпечення. Поняття та призначення операційної системи. Інтерфейс та основні принципи роботи з Windows XP. Прикладні програми та сфери їх застосування. Пакети прикладних програм Microsoft Office. Загальна характеристика інформаційних технологій (ІТ). Класифікація ІТ за видами опрацьовуваної інформації. Технології обробки даних, тексту, графіки, знань, об'єктів реального світу.

Тема 5. Інформаційні технології обробки текстової інформації. Загальна характеристика систем обробки текстової інформації. Короткий огляд сучасних текстових редакторів. Інтерфейс та основні принципи роботи з MS Word.

Редагування тексту. Форматування тексту і абзаців. Оформлення сторінок. Робота зі списками. Таблиці у MS Word. Робота з об'єктами в текстовому редакторі MS Word. Вставка в текст графічних об'єктів і математичних формул. Перевірка орфографії та граматики, переклад тексту. Створення та використання шаблонів документів. Імпорт об'єктів з інших прикладних програм, експорт даних в інші прикладні програми.

Тема 6. Інформаційні технології опрацювання табличних даних. Загальна характеристика, призначення та особливості електронних таблиць. Інтерфейс та основні принципи роботи з MS Excel. Створення та редагування електронних таблиць. Робота з листами електронної таблиці. Форматування елементів таблиці. Автоматичне форматування. таблиць. Принципи побудови формул у MS Excel. Вбудовані функції MS Excel: основні типи і принципи використання. Формування за допомогою майстра функцій логічних, статистичних та інших функцій. Побудова вкладених функцій. Призначення та основні поняття графічних об'єктів. Типи діаграм. Створення діаграм за допомогою Майстра діаграм. Автоматизація опрацювання даних в MS Excel. Створення та використання макросів. Шаблони. Технологія використання MS Excel для розв'язування обчислювальних задач.

Тема 7. Системи управління базами даних. Призначення, загальна характеристика, особливості та можливості СУБД MS Access. Об'єкти баз даних MS Access. Основні принципи роботи з СУБД MS Access. Створення та редагування таблиць БД. Модифікація структури таблиці: доповнення і вилучення полів, зміна імен та порядку розміщення полів. Типи даних, властивості та параметри полів. Робота з таблицями. Пошук і заміна даних. Фільтрація даних у таблиці. Поняття та призначення запитів. Типи запитів та режими створення запитів, результат виконання запиту. Створення запитів за допомогою Конструктора запитів. Поняття форми, призначення, типи та режими створення. Створення форм за допомогою засобів Автоформа, Мастер форм та Конструктор форм. Типи звітів та режими їх створення. Редактор презентацій MS PowerPoint.

Тема 8. Ресурси Інтернету. Пошукові системи мережі Інтернет. Огляд популярних пошукових сервісів. Хмарні технології.

Тема 9. Засоби синхронної взаємодії (відеоконференція), асинхронної взаємодії, онлайн режим (вебінари, електронні навчальні матеріали), різноманітні віртуальні об`єкти, реальні відео фрагменти, аудіо фрагменти, анімаційна графіка. Методика проведення Веб- конференцій за допомогою програми Skype. Можливості Веб-конференцій, їх опції. Методика підготовки та проведення Веб-семінарів (вебінарів).

2. Загальна, органічна хімія та екологія

Тема 1. Основні класи неорганічних сполук. Основні закони й поняття хімії. Будова атома. Хімічний зв'язок Основні типи хімічного зв'язку. Міжмолекулярні взаємодії

Тема 2. Основи термодинаміки. Термохімія. Швидкості хімічних реакцій. Хімічна рівновага

Тема 3. Способи вираження концентрації розчинів. Колігативні властивості розчинів. Іонізація води. Водневий показник. Теорія слабких електролітів. Іонообмінні реакції. Труднорозчинні електроліти. Добуток розчинності. Гідроліз солей

Тема 4. Окисно-відновні реакції. Хімічні джерела струму

Тема 5. Електроліз. Корозія металів

Тема 6. Теоретичні основи органічної хімії. Класифікація та номенклатура органічних сполук. Типи хімічних зв'язків в органічних молекулах. Види гібридизації атомних орбіталей Карбону. Ізомерія органічних сполук. Гомологічні ряди органічних сполук.

Тема 7. Вуглеводні: насичені, циклоалкани, терпени. Вуглеводні: ненасичені, арени. Гідроксипохідні вуглеводнів. Спирти. Феноли. Нафтоли. Карбонільні сполуки. Альдегіди. Кетони.

Тема 8. Карбонові кислоти.

Тема 9. Загальні поняття екології. Біосфера та етапи її еволюції. Джерела забруднення навколишнього середовища. Глобальні екологічні проблеми.

3. Фізико-хімічні властивості матеріалів і товарів в галузі

Тема 1. Фазові рівноваги: Рівновага рідина-пара. Розподіл речовини між двома фазами. Закон розподілу. Екстракція. Розчини, реологічні властивості

Тема 2. Поверхневі явища. Адсорбція. Дисперсні системи.

Тема 3. Основи аналітичної хімії

Тема 4. Полімери. Загальні поняття. Полімери у природі та техніці.

Тема 5. Методи синтезу полімерів

Тема 6. Хімічні перетворення полімерів. Реакції деструкції

Тема 7. Фізичні властивості полімерів

Тема 8. Розчини полімерів. Набрякання

Тема 9. Хімічний склад харчових продуктів

Тема 10. Показники якості харчових продуктів. Зберігання та псування продуктів харчування

Тема 11. Будова та фізичні властивості волокон

Тема 12. Виробництво штучних та синтетичних волокон. Оздоблення текстильних матеріалів

Тема 13. Асортимент текстильних матеріалів

4. Технологія виробництва кулінарної продукції

Тема 1. Технологічні поняття та теоретичні основи виробництва кулінарної продукції. Методи і способи кулінарної обробки харчових продуктів та їх значення для виробництва кулінарної продукції. Нормативно – правові документи, законодавства та галузеві стандарти діяльності у ЗРГ.

Тема 2. Сучасні ресторанні технології приготування бульйонів. Значення бульйонів і відварів у харчуванні людини. Види бульйонів та відварів. Процес утворення бульйонів.

Тема 3. Сучасні ресторанні технології приготування супів. Характеристика, асортимент та технології супів.

Тема 4. Сучасні ресторанні технології приготування соусів. Класифікація соусів і н/ф для їхнього приготування. Асортимент соусів, що випускаються харчовою промисловістю. Технологія приготування соусів. Вимоги до якості соусів. Нові напрямки в технології соусів.

Тема 5. Сучасні ресторанні технології приготування страв з відварених, припущених, тушкованих, смажених овочів, плодів та грибів, шляхи їх вдосконалення

Тема 6. Сучасні ресторанні технології приготування страв з круп, зернобобових та макаронних виробів. Шляхи їх вдосконалення

Тема 7. Сучасні ресторанні технології приготування страв з м'яса та субпродуктів, птиці, пернатої дичини та кролика

Тема 8. Сучасні ресторанні технології приготування страв з риби. Напівфабрикати з риби із кістковим скелетом. Напівфабрикати з риби із хрящовим скелетом. Технологія приготування страв із відвареної, смаженої, та запеченої риби. Технологія приготування страв з нерибних продуктів.

Тема 9. Сучасні ресторанні технології приготування страв з яєць. Загальна характеристика та будова яєць. Яєчні продукти. Вимоги до якості сировини. Страви з яєць. Технологія приготування страв. Вимоги до якості страв з яєць.

Тема 10. Сучасні ресторанні технології приготування страв з сиру. Загальна характеристика кисломолочного сиру. Вимоги до якості сировини. Страви з сиру. Вимоги до якості страв з сиру

Тема 11. Сучасні ресторанні технології приготування закритих та відкритих бутербродів, канапе, салатів, вінегретів та шляхи їх вдосконалення. Технологія холодних страв та закусок з риби, морепродуктів та шляхи їх вдосконалення. Технологія холодних страв та закусок з м'яса, м'ясопродуктів, птиці та шляхи їх вдосконалення

Тема 12. Сучасні ресторанні технології приготування солодких страв. Класифікація солодких страв. Свіжі та швидкозаморожені плоди та ягоди. Компоти, киселі.

Тема 13. Технологія виробництва желеподібних солодких страв.

Тема 14. Сучасні ресторанні технології приготування заморожених та гарячих солодких страв.

Тема 15. Сучасні ресторанні технології приготування гарячих та холодних напоїв.

5. Організація виробництва та обслуговування в закладах харчової галузі

Тема 1. Класифікація підприємств та послуг закладів ресторанного господарства. Характеристика та основи діяльності ЗРГ.

Тема 2. Організація постачання ЗРГ. Організація роботи ЗРГ.

Тема 3. Організація роботи заготівельного цеху, овочевого, м'ясного, рибного цехів.

Тема 4. Організація роботи доготівельного цеху, холодного та гарячого цехів.

Тема 5. Організація роботи кондитерського цеху.

Тема 6. Основи обслуговування споживачів у ЗРГ. Організація процесу підготовки приміщень закладів ресторанного господарства до обслуговування споживачів

Тема 7. Характеристика обладнання та інвентарю для організації процесу обслуговування у ЗРГ

Тема 8. Організація процесу обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства. Характеристика видів, методів та форм обслуговування

Тема 9. Організація обслуговування банкетів та прийомів

Тема 10. Організація обслуговування банкетів групи фуршет.

Тема 11. Організація проведення кейтерінгу

Тема 12. Організація обслуговування тематичних заходів

6. Математичні і графічні основи галузевого знання

Тема 1. Лінійна алгебра. Матриці.

Тема 2. Лінійна алгебра. Визначники.

Тема 3. Лінійна алгебра. Системи лінійних алгебраїчних рівнянь.

Тема 4. Елементи векторної алгебри. Основні поняття. Скалярний добуток векторів.

Тема 5. Елементи векторної алгебри. Векторний та мішаний добутки векторів.

Тема 6. Аналітична геометрія. Прямі та площини.

Тема 7. Аналітична геометрія. Криві другого порядку.

Тема 8. Аналітична геометрія. Поверхні.

Тема 9. Поняття функції.

Тема 10. Диференціальне числення функцій однієї змінної. Похідна. Правила диференційонування. Похідні вищих порядків.

Тема 11. Загальна схема дослідження функцій і побудови її графіка

Тема 12. Невизначений інтеграл. Основні поняття. Таблиця інтегралів.

Тема 13. Методи обчислень невизначених інтегралів.

Тема 14. Методи обчислень невизначених інтегралів.

Тема 15. Визначений інтеграл. Формула Ньютона-Лейбниця.

Тема 16. Геометричні та механічні застосування визначеного інтеграла

Тема 17. Наближення функцій.

Тема 18. Метод найменших квадратів.

Тема 19. Поняття інтерполяції, апроксимації, інтерлінації функцій.

Тема 20. Теорія імовірності. Випадкові події.

Тема 21. Формула повної імовірності. Формула Байєса.

Тема 22. Випадкові величини. Функція розподілу випадкової величини.

Тема 23. Елементи математичної статистики.

7. Вступ до фаху та Виробниче навчання

Тема 1. Предмет, задачі і значення спеціальності.

Тема 2. Основні принципи харчових технологій на прикладі технології переробки м'яса

Тема 3. Особливості виробництва продукції галузі

Тема 4. Якість та безпека харчової продукції

Тема 5. Типи та класифікація закладів та послуг ресторанного господарства.

Тема 6. Історична довідка про деякі харчові продукти

Тема 7. Харчування та склад харчових продуктів

Тема 8. Актуальні проблеми технологій харчової промисловості

Тема 9. Загальна характеристика ресторанного господарства України

7. Розподіл годин навчальних занять за темами курсу

-

8. Теми лабораторних занять

Не передбачено навчальним планом

9. Самостійна робота здобувачів вищої освіти

Не передбачено навчальним планом

10. Освітні технології та методи навчання

Не передбачено навчальним планом

11. Форми поточного та підсумкового контролю

Не передбачено навчальним планом

12. Інструменти та обладнання, необхідне для вивчення навчальної дисципліни

Не передбачено навчальним планом

13. Рекомендовані джерела інформації

1. Биков В. Ю. Засоби інформаційно-комунікаційних технологій єдиного інформаційного простору системи освіти України: монографія / [В. В. Лапінський, А. Ю. Пилипчук, М. П. Шишкіна та ін.]; за наук. ред. проф. В. Ю. Бикова – К.: Педагогічна думка, 2010. – 160 с.

2. Практичний посібник з курсу Microsoft «Учителі в онлайні» В. С. Березовський, І. В. Стеценко. - Х., 2012. - 764 с.

3. Створення електронних навчальних ресурсів та онлайнове навчання В. С. Березовський, І. В. Стеценко, І. О. Завадський. - Х., 2011 – 205 с.

4. Комп'ютерні технології в освіті : навч. посібн. / Ю. С. Жарких,С. В. Лисоченко, Б. Б. Сусь, О. В. Третяк. – К.: Видавничо-поліграфічний центр "Київський університет", 2012. – 239 с.

5. Буйницька О.П. Інформаційні технології та технічні засоби навчання: навч. посіб. – К.: Центр учбової літератури, 2012. – 240 с.

6. Верхола А.П. Інженерна графіка: креслення, комп'ютерна графіка. – К. "Каравела", 2015. – 304 с.

7. Михайленко В.Є. Інженерна та комп'ютерна графіка. К.: Вища школа, 2013. – 342 с.

8. Кадемія М. Ю. Інтерактивні засоби навчання : навчально-методичний посібник / М. Ю. Кадемія, О. А. Сисоєва. – Вінниця : ТОВ «Планер», 2010. – 217 с.

9. Вища математика: навч. посіб. для інж.-пед. та інж. спец.. Ч. 1: Елементи алгебри та аналітичної геометрії, диференціальне та інтегральне числення функцій однієї змінної/ Укр. інж.-пед. акад.; упоряд. : Т. А. Баранова, Н. Ф. Бедрицька, Л. І. Гулік [та ін.]. - Х.: [б. в.], 2004. - 156 с.: іл.. - Библиогр.: с.155.

10. Вища математика: навч. посіб. для інж.-пед. та інж. спец.. Ч. 2: Функції кількох змінних, диференціальні рівняння та їх системи, числові та функціональні ряди, кратні, криволінійні та поверхневі інтеграли/ Укр. інж.-пед. акад.; упоряд. : Т. А. Баранова, Н. Ф. Бедрицька, Л. І. Гулік [та ін.]. - Х.: [б. в.], 2005. – 129 с.

11. Система комп'ютерної математики Mathcad в науково-технічних розрахунках: навч.-метод посібник для студентів денної та заочної форм навчання інж. та інж.-пед. спец. / Укр. інж.-пед. акад.; упоряд.: О. М. Литвин, О. П. Нечуйвітер, Ю. І. Першина. – Харків : [б. в.], 2017. –64 с.

12. Вища математика : Методичні вказівки для виконання лабораторної роботи №1 " Апроксимація експериментальних залежностей методом найменших квадратів " із застосуванням системи Mathcad студентів 1-2 курсів денної та заочної форм навч. інж. та інж.-пед. спец. / Укр. інж.-пед. акад. ; упоряд.: О. М. Литвин, О. О. Литвин, О. П. Нечуйвітер, Ю. І. Першина. – Харків : [б. в.], 2016. –18 с.

13. Збірник задач з теорії ймовірностей та математичної статистики : навч. посібник / В.В. Голомозий, М.В. Карташов, К.В. Ральченко. – К.: Видавничо-поліграфічний центр «Київський університет», 2015. – 366 с.

14. Вища математика: навч. посібник для інж.-пед. та інж. спец.. Ч. 1: Елементи алгебри та аналітичної геометрії, диференціальне та інтегральне числення функцій однієї змінної/ Укр. інж.-пед. акад.; упоряд. Т. А. Баранова [та інші]. - Х.: УІПА, 2004. - 156 с.: іл.. - Бібліогр.: с. 155

15. Вища математика. Збірник задач: навч. посібник для вищих техн. навч. закладів : у 2 ч.. Ч. 1: Лінійна і векторна алгебра. Аналітична геометрія. Вступ до математичного аналізу. Диференціальне та інтегральне числення/ Х. І. Гаврильченко [та ін.] ; ред. П. П. Овчинников. - 2-ге вид., стереотип.. - Київ: Техніка, 2004. - 280 с.

16. Вища математика. Збірник задач: навч. посібник для вищих навч. закладів : у 2 ч.. Ч. 2: Звичайні диференціальні рівняння. Операційне числення. Ряди. Рівняння математичної фізики. Стійкість за Ляпуновим. Елементи теорії і математичної статистики. Методи оптимізації і задачі керування. Варіаційне числення. Числові методи/ П. П. Овчинников [та ін.] ; ред. П. П. Овчинников. - 2-ге вид., стереотип.. - Київ: Техніка, 2004. - 376 с.

17. Вища математика: підручник/ кол. авторів ; ред. В. С. Пономаренко. - Харків: Фоліо, 2014. - 669 с.

18. Теорія ймовірностей та математична статистика: навчальний посібник / О. І. Огірко, Н. В. Галайко. – Львів: ЛьвДУВС, 2017. – 292 с.

19. Хімія : підруч. для студ. інж. та інж.-пед. спец. / О. О. Кірєєв, О. В. Александров, І. В. Цихановська, І. О. Ведерникова, А. О. Коваль. – Харків : Бібл. вид., 2017. – 452 с.

20. Черних В.П. Органічна хімія: підруч. для студ. вищ. навч. закл. / В.П. Черних, Б.С. Зіменковський, І.С. Гриценко; за заг. ред. В.П.Черних.– 2-ге вид., випр. і доп.- Х.: Вид-во НФаУ; Оригінал, 2008. – 752 с.

21. Черных В.П., Зименковский Б.С., Гриценко И.С. Органическая химия: Учеб. для студентов вузов / Под общ. ред. В.П. Черных. – 2-е изд., испр. идоп. – Харьков: Изд-во НФаУ: Оригинал, 2007. – 776 с.

22. Николайкин Н. И. Экология / Н. И. Николайкин, Н. Е. Николайкина, О. П. Мелехова. М. : Дрофа, 2009. 624 с.

23. Димань Т.М. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів : підручник / Т.М.Димань, Т.Г.Мазур. – К. : ВЦ «Акакдемія», 2011. – 520 с.

24. Романова Н. В. Загальна та неорганічна хімія: підручник для студентів вищих навчальних закладів. - Київ, Ірпінь: ВТФ "Перун",1998.-480 с..

25. Загальний практикум з органічної хімії: Навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. III-IV рівнів акредитації / В.П. Черних, І.С. Гриценко, М.О. Лозинський, З.І. Коваленко; За ред. В.П.Черних. – Х.: Вид-во НФАУ: Золоті сторінки, 2003. – 592 с.; іл.

26. «Зелена» стратегія регіону : [монографія] / Б. В. Буркинський, Т.П. Галушкіна,В.Є. Реутов, С.К. Харічков [та ін.]; [за наук. ред. Б. В. Буркинського, Т. П. Галушкіної]. –Саки : ПП «Підприємство Фєнікс», 2011. – 448 с.

27. Волошин С. М. Соціально-економічний аналіз надзвичайних ситуацій природного та техногенного характеру / С. М. Волошин, Л. В. Жарова, Є. В. Хлобистов, О. А. Чебанов ; [за наук. ред. д.е.н. проф. Є. В. Хлобистова]. – Сімферополь : СОНАТ, 2010. – 258 с.

28. Методи оцінки екологічних втрат / За ред. Л.Г.Мельника, О.І.Карінцевої. – Суми: ВДТ «Університетська книга», 2004. – 288 с.

29. Стромберг А.Г., Семченко Д.П. Фізична хімія. К.: "Вища школа".1988 – 226 с.

30. Скоробагатий Я.П., Федорко В.Ф.Хімія і методи дослідження сировини і матеріалів. Фізична і колоїдна хімія та фізико-хімічні методи дослідження. Львів, „компакт-лв" 2005. – 436 с.

31. Красовский И.В., Вайль Е.И., Безуглий В.Д.Фізична й колоїдна хімія. Київ. „Вища школа". – 1983. – 345 с.

32. Архіпов, В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: Навч. посіб. / В. В. Архіпов, Т. В. Іванникова, А. В. Архіпова. - 2-ге вид. - К. : Фірма Інкос; Центр навч. літ., 2008. — 384 с.

33. Ростовський, В. С. Збірник рецептур / В. С. Ростовський, Н. В. Дібрівська, В. Ф. Пасенко. - К. : ЦУЛ, 2010. - 324 с.

34. Технологія виробництва ресторанної продукції : опорний конспект лекцій з курсу "Технологія продуктів харчування". Ч.1 / Уклад. М. І.

Пересічний, С. М. Пересічна, І. Ю. Антонюк, КНТЕУ. - К : КНТЕУ, 2005. - 370 с.

35. Технологія приготування їжі : Українська кухня : навч. посіб. / В. М. Михайлов, Л. О. Радченко, О. В. Новікова та ін. - Х. : Світ книги, 2012. - 537 с.

36. Шумило, Г. І. Технологія приготування їжі : навч. посіб. / Г. І. Шумило. - К. : Кондор, 2013. - 504 с.

37. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах: Навчальний посібник/ Дорохіна М.О., Капліна Т.В. – К.: Кондор, 2008.- 280 с. ISBN 978-966-357-148-1

38. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громадського харчування всіх форм власності / О.В. Шалимінов, Т. П. Дятченко, Л. О. Кравченко та ін. — К.: А.С.К., 2000. — 848 с.

39. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. 2-ге вид. навч. посіб. К.: Центр учбової літератури; 2010. – 280 с.

40. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 342с.

41. Карпенко В.Д, Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування. Навчальний посібник. – К.: НМЦ «Укоопосвіта», 2003. – 248 с.

42. Мостова Л.М,. Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник. – 2-ге видання. – К.: Ліра-К, 2011. – 388с.

43. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручн. для ВУЗів. – К.: КНТЕУ, 2005. – 632с.

44. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа: Довідник офіціанта. – Львів: Афіша – 2007. – 301 с.

45. Погодин К. Кейтеринг. - М.: Издательский дом "Ресторанные ведомости", 2009. - 160 с.

46. Устаткування закладів ресторанного господарства. Механічне устаткування: навч. посіб. для студ.вищих навч. закладів / за заг.ред. А. А. Мазаракі. Київ: КНТЕУ, 2011. 240 с.

47. Устаткування підприємств громадського харчування: Лабораторний практикум / Л.Я. Старовойт, О.П. Шинкаренко, Т.П. Сидорчук, Л.М. Дідик – Л.: Вид-во "Оріяна-Нова", 2001.

48. Винокурова А.Е., Васильчук М.В., Гаман М.В. Основи охорони праці : Підручник для професійно-технічних навчальних закладів. - К.: Вікторія, 2001. – 368 с.

49. Гаврик Є.О. Охорона праці: Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. – К.: Ельга, Ніка-Центр, 2003. – 224 с.

50. Гаврилко П. П. Збірник рецептур національної кухні країн Європи / "Центр учбової літератури", 2016. - 620 с.

51. Доцяк В.С .Українська кухня : підручник. Київ, 2014. - 556с.

52. ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.

53. Корягіна М.Ф., Юліна А.І., Петренко Т.Ф. Технологія продукції громадського харчування: Навчальний посібник - К.: Київ. нац. торговельно-економічний університет, 2002. – 421 с.

54. Лабораторний практикум з предмета "Технологія приготування їжі та організація виробництва"/ Л.І. Антонець, О.М. Куба, Л.Я. Старовойт – К,: Факт, 2003. – 364 с.

55. Наказ "Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) громадського харчування №219 від 24.07.2002. Міністерство економіки та з питань Європейської інтеграції України.

56. Ощипок І.М. Кухні народів світу: навч. посібн. Львів: Видавництво "Магнолія 2006". - 248 с.

57. Порядок розробки та затвердження технологічної документації на фірмові страви, кулінарні та борошняні кондитерські вироби на підприємствах громадського харчування. Наказ Мінекономіки України № 210 від 25.09.2000.

58. Технологія приготування їжі: Підручник для професійно-технічних навчальних закладів / М.С. Косовенко, Ж.М. Смірнова, Л.Я. Старовойт. – К.: Факт, 2003.