

**УКРАЇНСЬКА ІНЖЕНЕРНО-ПЕДАГОГІЧНА АКАДЕМІЯ**

**Факультет технологічний**

**Кафедра Харчових та хімічних технологій**

**СИЛАБУС**

**ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ**

Харків 2020

<b>Кафедра</b>	Кафедра Харчових та хімічних технологій Department of Food and Chemical Technologies Посилання на сайт кафедри <a href="http://him.uipa.edu.ua/">http://him.uipa.edu.ua/</a>
<b>Назва навчальної дисципліни</b>	Технологія виробництва кулінарної продукції Technology of production of culinary products Навчальна дисципліна ведеться українською мовою
<b>Рівень вищої освіти</b>	Бакалавр
<b>Викладач (-і)</b>	1. Доктор педагогічних наук, професор Лазарева Тетяна Анатоліївна; <i>посилання на профайл викладача: <a href="http://him.uipa.edu.ua/">http://him.uipa.edu.ua/</a></i> контактний телефон: 0667484293; електронна пошта: Lazareva_t.a@ukr.net
<b>Сторінка дисципліни в системі дистанційної освіти УПА</b>	Посилання на навчальну дисципліну в системі дистанційної освіти УПА <a href="https://do.uipa.edu.ua/course/index.php?categoryid=106">https://do.uipa.edu.ua/course/index.php?categoryid=106</a>
<b>Консультації</b>	Зазначається формат, розклад і місце проведення консультацій <b>Очні консультації:</b> наприклад: Лазарева Т.А. щосереди та щоп'ятниці 14 <sup>00</sup> -15 <sup>00</sup> в ауд. 319/1 <b>Он лайн- консультації:</b> Усі запитання можна надсилати на електронну пошту <i>Лазаревої Т.А.</i> , вказану в цьому силабусі.

## 1. Коротка анотація до курсу

Курс „ Технологія виробництва кулінарної продукції ” передбачено для студентів напряму підготовки 015.21 «Професійна освіта (Харчові технології)», освітнього рівня «бакалавр» та «молодший бакалавр».

Програмою дисципліни передбачено вивчення основних етапів, процесів, стадій та технологічних режимів й параметрів виробництва кулінарної продукції із сировини рослинного та тваринного походження, показників якості і безпеки, формування їх у процесі виробництва та зберігання; оволодіння знаннями, вміннями та навичками ведення виробничого процесу та випуску кулінарної продукції.

Вивчення навчальної дисципліни сприяє здобуттю наступних компетентностей:

К 18. Здатність аналізувати ефективність проектних рішень, пов'язаних з підбором, експлуатацією, удосконаленням, модернізацією технологічного обладнання та устаткування галузі/сфери відповідно до спеціалізації.

К 25. Здатність збирати, аналізувати та інтерпретувати інформацію (дані) відповідно до спеціалізації.

К 27. Здатність використовувати теоретичні знання для аналізу сутності технологічних процесів виробництва харчової продукції.

К 28. Здатність усвідомлювати сутність технологічних процесів виробництва продукції закладів харчування та харчових виробництв

**2. Мета курсу:** опанування студентами теоретичних знань з технології кулінарної продукції, практичних умінь та навиків у вирішенні виробничих завдань, керуванні технологічними процесами, визначенні якості готової продукції, формування вмінь діагностувати технологічні процеси виробництва кулінарної продукції, удосконалювати існуючі та розробляти нові технології.

**Завдання:** забезпечити комплексну професійну підготовку та сформувані у студентів науковий системний підхід до вивчення, аналізу та розробки технологій виробництва кулінарної продукції, дослідження закономірностей формування асортименту кулінарної продукції та напоїв, визначення перспектив його розвитку.

### 3. Формат навчальної дисципліни:

Змішаний (blended) – атестований курс, що має супровід в системі дистанційної освіти;

### 4. Результати навчання – вказуються результати навчання, що отримає здобувач після вивчення дисципліни

Очікувані результати навчання (ПР)	Складові результатів навчання
ПР 16. Знати основи і розуміти принципи функціонування технологічного обладнання та устаткування галузі (відповідно до спеціалізації).	Знати основні технологічні поняття та визначення, які використовуються у технології виробництва кулінарної продукції закладів ресторанного господарства; Знати основні закономірності технології виробництва кулінарної продукції закладів ресторанного господарства; Знати сутність фізико-хімічних, біохімічних, мікробіологічних та технологічних процесів, що відбуваються при обробці харчової сировини; Знати сутність змін властивостей основних складових частин сировини в процесі технологічної обробки;
ПР 17. Виконувати розрахунки, що відносяться до сфери професійної діяльності.	Знати сутність змін властивостей харчової сировини при кулінарній обробці продуктів; Знати послідовність стадій, операцій та дій, критерії та параметри технологій виробництва кулінарної продукції; Вміти надати оцінку технологічним процесам виробництва харчових продуктів з погляду змін, що відбуваються під дією різних факторів середовища та умов обробки;
ПР 18. Розв'язувати типові спеціалізовані задачі, пов'язані з вибором матеріалів, виконанням необхідних розрахунків, конструюванням, проектуванням технічних	Вміти науково обґрунтовувати вибір критеріїв та параметрів технологічних процесів виробництва кулінарної продукції, що забезпечують високу ефективність виробництва та якість готової продукції; Вміти визначати хімічний склад, поживну, біологічну та енергетичну цінність, якість продуктів харчування; Вміти проектувати іконографічну модель виробництва нового та фірмового продукту; Вміти складати моделі технологічних процесів виробництва харчових продуктів

<b>Очікувані результати навчання (ПР)</b>	<b>Складові результатів навчання</b>
<p>об'єктів у предметній галузі (відповідно до спеціалізації).</p> <p>ПР 19. Уміти обирати і застосовувати необхідне устаткування, інструменти та методи для вирішення типових складних завдань у галузі (відповідно до спеціалізації).</p> <p>ПР 21. Застосовувати міжнародні та національні стандарти і практики в професійній діяльності.</p> <p>ПР 26. Знання основних технологічних процесів виготовлення кулінарної продукції закладів ресторанного господарства та харчових виробництв.</p> <p>ПР 27. Набуття практичних навичок використання теоретичних знань для характеристики технологічних процесів</p>	

<b>Очікувані результати навчання (ПР)</b>	<b>Складові результатів навчання</b>
приготування продукції закладів харчування та харчових виробництв. ПР 28. Формування у студентів сучасної системи поглядів, спеціальних знань щодо структури виробництва, технологічного процесу та виробничого циклу підприємства в цілому	

## 5. Обсяг курсу

Види навчальних занять	Кількість годин (кредитів)	Форми поточного та підсумкового контролю
Лекції	32	Опитування, письмовий та усний контроль
Практичні заняття	8	Розв'язування задач, виконання вправ
Лабораторні заняття	32	Складання звітів з лабораторних робіт
Самостійна робота	168	Виконання самостійних завдань в системі ДН
<b>Всього</b>	<b>240 (8 кредити)</b>	Підсумковий контроль: іспит

## 6. Ознаки навчальної дисципліни:

Навчальний рік	Курс (рік навчання)	Семестр	Спеціальність (спеціалізація), освітня програма (за необхідністю)	Нормативна / вибіркова
2021/2022	2	3 (осінь)	015 Професійна освіта (Харчові технології)	нормативна (Н)

7. **Пререквізити** – Виробниче навчання та виробнича практика.

8. **Постреквізити** – Організація виробництва та обслуговування в закладах харчової галузі, Технологія продукції оздоровчого призначення у ЗРГ, Технологія харчових виробництв

9. **Технічне й програмне забезпечення та/або обладнання** – Використовується обладнання лабораторій кафедри Технології харчових та хімічних технологій.

10. **Політики курсу** - Політика академічної доброчесності на етапі вивчення загальних дисциплін передбачає самостійне виконання індивідуальних завдань, лабораторних робіт, написання контрольних робіт, самостійні відповіді на питання. Виявлені факти однакових індивідуальних завдань штрафуються до 100% відсотків, у випадку однакових завдань – всім учасникам виконання завдань без в'яснення хто є першоджерелом. Списування на іспитах або контрольних роботах не дозволяється. При виконанні контрольних робіт та складанні іспиту дозволяється користування будь якими джерелами інформації, окрім підказок інших студентів. При порушенні правил поведінки в аудиторії викладач зберігає за собою право (після попередження) не зараховувати бали за виконання відповідного виду робіт.

### 11. Календарно-тематичний план (схема) навчальної дисципліни

№ тижня	Вид і номер заняття	Тема заняття або завдання на самостійну роботу	К-ть годин
<b>Змістовий модуль 1. Сучасні ресторанны технології приготування бульйонів, відварів, соусів, супів</b>			
	Лекція 1	Сучасні ресторанны технології приготування бульйонів. Значення бульйонів і відварів у харчуванні людини. Види бульйонів та відварів. Процес утворення бульйонів.	2
	Самостійна робота 1	Значення бульйонів і відварів у харчуванні людини. Види бульйонів та відварів. Процес утворення бульйонів.	10
	Лекція 2	Сучасні ресторанны 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.	2
	Самостійна робота 2	Класифікація соусів і н/ф для їхнього приготування. Технологія приготування соусів. Вимоги до якості соусів. Нові напрямки в технології соусів.	10
	Лекція 3	Сучасні ресторанны технології приготування супів. Характеристика, асортимент та технології супів.	2
	Практичне заняття 1	Розрахунок закладки сировини при виготовленні бульйонів, супів, соусів	2
	Лабораторна робота 1	Технологія заправних, пюреподібних та молочних супів	4
	Самостійна робота 3	Характеристика, асортимент та технологія супів	10
<i>Всього за змістовий модуль 1 – 42 год. (лекцій – 6 год., ПЗ – 2 год., ЛР – 4 год., СР – 30 год.)</i>			
<b>Змістовий модуль 2. Сучасні ресторанны технології приготування страв з овочів, плодів, грибів, круп, бобових і макаронних виробів</b>			
	Лекція 4	Сучасні ресторанны технології приготування страв з відварених, припущених, тушкованих, смажених овочів, плодів та грибів, шляхи їх вдосконалення	2
	Лекція 5	Сучасні ресторанны технології приготування страв та гарнірів з круп, зернобобових та макаронних виробів. Шляхи її вдосконалення	2



	Лабораторна робота 2	Технологія приготування страв з овочів, плодів та грибів, круп, зернобобових та макаронних виробів та шляхи її вдосконалення	4
	Самостійна робота 4	Технологія приготування страв овочів, плодів та грибів	10
	Самостійна робота 5	Технологія страв та гарнірів з круп, бобових та макаронних виробів	10
<b><i>Всього за змістовий модуль 2 – 28 год. (лекцій – 4 год., ПЗ – 0 год., ЛР – 4 год., СР – 20 год.)</i></b>			
<b>Змістовий модуль 3. Сучасні ресторанны технології приготування страв з м'яса та субпродуктів, птиці, пернатої дичини та кролика</b>			
	Лекція 6	Сучасні ресторанны технології приготування м'ясних напівфабрикатів. Вимоги до якості н/ф. Технологія приготування страв з відвареного м'яса та тушкованого м'яса.	2
	Лекція 7	Сучасні ресторанны технології приготування страв з м'яса та м'ясопродуктів. Приготування готової кулінарної продукції з м'яса птиці, пернатої дичини та кролика	2
	Практичне заняття 2	Розрахунок закладки сировини при виготовленні страв з м'яса та субпродуктів.	2
	Лабораторна робота 3	Технологія приготування страв з відвареного, тушкованого, смаженого та запеченого м'яса.	4
	Самостійна робота 6	Технологія приготування м'ясних напівфабрикатів	10
	Самостійна робота 7	Технологія смажених страв із м'яса	10
<b><i>Всього за змістовий модуль 4 – 30 год. (лекцій – 4 год., ПЗ – 2 год., ЛР – 4 год., СР – 20 год.)</i></b>			
<b>Змістовий модуль 4. Сучасні ресторанны технології приготування страв з риби, нерибних морепродуктів</b>			
	Лекція 8	Сучасні ресторанны технології приготування страв з гідробіонтів . Напівфабрикати з риби із кістковим скелетом. Напівфабрикати з риби із хрящовим скелетом. Технологія приготування страв із відвареної, смаженої, та запеченої риби.	2
	Практичне заняття 3	Розрахунок сировини для приготування страв із гідробіонтів	2
	Лабораторна	Технологія приготування страв з гідробіонтів.	4

	робота 4		
	Самостійна робота 8	Кулінарна продукція з гідробіонтів. Напівфабрикати з риби із кістковим скелетом. Напівфабрикати з риби із хрящовим скелетом. Технологія приготування страв з гідробіонтів	10
<b>Всього за змістовий модуль 5 – 18 год. (лекцій – 2 год., ПЗ – 2 год., ЛР – 4 год., СР – 10 год.)</b>			
<b>Змістовий модуль 5. Сучасні ресторанны технології приготування холодних страв і закусок</b>			
	Лекція 9	Сучасні ресторанны 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.	2
	Самостійна робота 9	Загальна характеристика та будова яєць. Страви з яєць	10
	Лекція 10	Сучасні ресторанны технології приготування страв з кисломолочного сиру. Загальна характеристика кисломолочного сиру. Вимоги до якості сировини. Страви з сиру. Вимоги до якості страв з сиру	2
	Лабораторна робота 5	Технологія виробництва страв з яєць, яєчних продуктів та з кисломолочного сиру.	4
	Самостійна робота 10	Сир. Загальна характеристика кисломолочного сиру. Страви з сиру.	10
	Лекція 11	Сучасні ресторанны технології приготування холодних страв та закусок. Технологія 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	2
	Практичне заняття 4	Розрахунок закладки сировини при виготовленні страв із яєць, кисломолочного сиру, холодних закусок	2
	Лабораторна робота 6	Технологія закритих та відкритих бутербродів, канапе, салатів, вінегретів та шляхи їх вдосконалення. Технологія холодних страв та закусок з м'яса та риби, морепродуктів та шляхи їх вдосконалення.	4
	Самостійна робота 11	Технологія закритих та відкритих бутербродів, канапе, салатів, вінегретів	10

**Всього за змістовий модуль 6 –46 год. (лекцій – 6 год., ПЗ – 2 год., ЛР – 8 год., СР – 30 год.)**

**Змістовий модуль 6. Сучасні ресторанны технології приготування солодких страв та напоїв**

	Лекція 12	Сучасні ресторанны технології приготування солодких страв. Класифікація солодких страв. Свіжі та швидкозаморожені плоди та ягоди. Компоти, киселі. Технологія виробництва желеподібних солодких страв. Технологія виробництва заморожених та гарячих солодких страв	2
	Самостійна робота 12	Класифікація солодких страв. Свіжі та швидкозаморожені плоди та ягоди. Компоти, киселі. Технологія виробництва желеподібних солодких страв. Технологія виробництва желеподібних солодких страв. Технологія виробництва заморожених та гарячих солодких страв	10
	Лекція 13	Сучасні ресторанны технології приготування гарячих та холодних напоїв.	2
	Лабораторна робота 7	Технологія виробництва желеподібних солодких страв, киселів, гарячих солодких страв, гарячих та холодних напоїв.	4
	Самостійна робота 13	Технологія виробництва гарячих та холодних напоїв	10

**Всього за змістовий модуль 7 – 28 год. (лекцій – 4 год., ПЗ – 0 год., ЛР – 4 год., СР – 20 год.)**

**Змістовий модуль 7. Сучасні ресторанны технології приготування борошняних та кондитерських виробів**

7	Лекція 14	Сучасні ресторанны технології приготування борошняних та кондитерських виробів. Види сировини. Гігієнічні вимоги до якості та безпеки сировини та харчових продуктів. Види та способи виробництва дріжджового тіста.	2
	Самостійна робота 14	Види та способи виробництва дріжджового тіста	14
	Лекція 15	Сучасні ресторанны технології приготування борошняних виробів. Види та способи виробництва бездріжджового, листового, бісквітного тіста.	2
	Самостійна робота 15	Види та способи виробництва бездріжджового тіста	10
	Лекція 16	Сучасні ресторанны технології приготування оздоблювальних напівфабрикатів	2
	Самостійна робота 16	Технологія оздоблювальних напівфабрикатів	14

Лабораторна робота 8	Технологія виробництва борошняних виробів із без дріжджового, дріжджового, листового, бісквітного тіста. Технологія оздоблювальних напівфабрикатів	4
<i>Всього за змістовий модуль 8 – 48 год. (лекцій – 6 год., ПЗ – 0 год., ЛР – 4 год., СР – 38 год.)</i>		
<i>Всього з навчальної дисципліни 1 – 240 год. (лекцій – 32 год., ПЗ – 8 год., ЛР – 32 год., СР – 168 год.)</i>		

## 12. Система оцінювання та вимоги

**Загальна система оцінювання:** Навчальна дисципліна оцінюється за 100-бальною шкалою. Робота здобувача впродовж семестру/екзамен (іспит) - 73/27

### Шкала оцінювання з навчальної дисципліни

№	Види робіт здобувача	Кількість	Оцінка за одну	Загальна оцінка
1	Засвоєння лекцій	16	0,5	8
2	Виконання лабораторних робіт	8	3	24
3	Оцінки на практичних заняттях	4	2	8
4	Самостійна робота	16	2	32
5	Реферат	1	1	1
6	Іспит			27
	<b>Всього за навчальну дисципліну</b>			<b>100</b>

### Шкала оцінювання: національна та ECTS

Підсумкова оцінка	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою (екзамен)	Оцінка за національною шкалою (залік)
90 – 100	A	відмінно	зараховано
82 – 89	B	добре	
74 – 81	C		
64 – 73	D	задовільно	
60 – 63	E		
35 – 59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	незараховано
0 – 34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	

#### Умови допуску до підсумкового контролю:

- 1) Відпрацювання усіх лабораторних робіт;
- 2) Присутність та активна участь у практичних заняттях.
- 3) Виконання здобувачем усіх самостійних завдань в дн.

**Критерії оцінювання кожного (деяких найбільш важливих) з видів робіт (бажано, но не обов'язково) в довільній зрозумілій формі**

#### 13. Питання до екзамену/заліку

1. При якому порушенні ведення технологічного процесу варіння бульйонів останні мають каламутний колір?
2. З чим готують та подають супи з бобовими?
3. Що необхідно зробити, щоб супи-пюре не мали клейкої консистенції?

4. Яка особливість технології прозорих супів є:
5. Чим обумовлюється якість м'ясного бульйону?
6. На яких бульйонах готують картопляні супи?
7. На яких бульйонах готують супи з макаронними виробами?
8. Який соус готують без борошна?
9. До яких страв подають соус основний червоний?
10. Який емульгатор використовується у соусі "Майонез"?
11. Як пасерують борошно для приготування молочних соусів?
12. Чому консистенція соусів із загусниками при охолодженні стає більш густою?
13. Чому картопля очищена довше не темнішає при зберіганні у воді?
14. З якою метою та коли слід підкислювати варильне середовище з овочами?
15. Як варять свіжозаморожені овочі?
16. Як варити овочі зеленого кольору у кількості 1 кг?
17. Чим обумовлено пом'якшення овочів при тепловій обробці?
18. З чого складається м'ясо?
19. Чим зверху покрито м'язове волокно?
20. Чим обумовлена деформація шматків м'яса під час варіння?
21. Назвіть вологоємні наповнювачі для котлетної маси із м'яса
22. Від чого залежить вибір способу теплової обробки м'ясопродуктів?
23. Назвіть напівфабрикати натуральні порційні зі свинини, телятини, баранини
24. Які напівфабрикати з яловичини відносять до порційних напівфабрикатів?
25. Які напівфабрикати з баранини та свини відносять до порційних напівфабрикатів?
26. Які напівфабрикати з птиці, дичини та кролика відносять до дрібношматкових напівфабрикатів?
27. Назвіть напівфабрикати з котлетної маси м'яса птиці
28. Назвіть великошматкові напівфабрикати з яловичини
29. Назвіть дрібношматкові напівфабрикати з яловичини
30. Які частини м'яса відносять до субпродуктів
31. Назвіть порційні напівфабрикати з птиці, дичини та кролика
32. Яким чином видаляють нутрощі у судака для фарширування?
33. Мета першого ошпарювання риби осетрових порід

34. Якої теплової обробки потребують нерибні продукти морського промислу?
35. Назвіть великошматкові напівфабрикати із риби з кістковим скелетом
36. В чому полягає відмінність рибної котлетної маси від м'ясної?
37. Яка мета вилучення візги з риби осетрових порід?
38. Чому м'ясо безхребетних морепродуктів після тривалої теплової обробки стає більш щільним?
39. Яким чином створюються жельовані системи ніжної консистенції, які добре зберігають форму?
40. З якою метою яйця, зварені в шкаралупі, треба негайно занурити в холодну воду?
41. Якими чином нарізають хліб на відкриті бутерброди?
42. Чим зумовлено забарвлення жовтка?
43. Які яйця мають сильний запах сірководню та з якої причини?
44. Який основний білок, що містить кисломолочний сир?
45. Яким чином впливає тепла обробка кисломолочного сиру на казеїн?
46. У чому полягає мета ретельного протирання кисломолочного сиру?
47. Охарактеризуйте закусочні бутерброди
48. Чим відрізняються муси від желе?
49. Чим відрізняється самбук від мусу?
50. Назвіть тонізуючі речовини чаю
51. Яку структуру мають молочні коктейлі
52. Завдяки чому змінюється колір кави під час обсмаження?
53. Для чого додають крохмаль до пшеничного борошна у кондитерському виробництві?
54. Яке борошно використовують для приготування пісочного тіста?

## 14. Рекомендована література та інформаційні ресурси

### Основна (базова) література

1. Шумило Г. І. «Технологія приготування їжі», Ужгород, Госпрозрахунковий редакційно-видавничий відділ комітету інформації, 1999.
2. Доцяк В.С. «Українська кухня» Технологія приготування страв, «ВШ», 1995 р.
3. Технологічне забезпечення якості харчової продукції: Навч. посібник у 2-х ч. / Л.О.Касилова, Л.М.Крайнюк, Ж.А.Крутовий Х., 2000. - 149 с
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий обществ. питания / Авт.-сост. А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И.Пересичный. - К.:А.С.К.,1998.-656с.

### Додаткова

5. Артюх Л. Ф. Українська народна кулінарія: Історико-етнографічне дослідження. — К: Наук. думка, 1977. — 154 с.
6. Артюх Л. Ф. Традиційна українська кухня в народному календарі. — К.: Балтія-Друк, 2006. — 232 с.
7. 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.
8. Рецептура і технологія приготування страв української кухні. — К.:Техніка, 1968. — 359 с.
9. Технологічні карти на страви і кулінарні вироби для п.г.х. 3 томи, Львів.
10. Конвісер І.Ю. Болілий О.С. Наукові основи зберігання харчових продуктів: Навч. посібник-К: Київ нац. торг.екон. ун-ситет, 2001-236с.
11. Янчева М.О., Пешук Л.В., Дроменко О.Б. Фізико-хімічні основи технології м'яса та м'ясопродуктів: Навч.пос.-К. Центр учбової літератури, 2009. – 304 с.
12. Сирохман І.В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення: навч.С 40 пос. [для студ.вищ.навч.закл.]/ І.В. Сирохман, В.М.Завгородня.– К.: Центр учбової літератури, 2009. – 544 с. – ISBN 978-966-364-803-3.
13. Пересічний М.І. Харчування людини і сучасне довкілля: теорія і практика : монографія / М.І. Пересічний, В.Н. Корзун, М.Ф. Кравченко, О.М. Григоренко. - К. : Київ. нац. торг.- екон. ун-т. - 2003. - 526 с.



14. Товарознавство плодоовочевих товарів, пряно-ароматичних рослин та прнощів: навчальний посібник/Л.Д.Льовшина, В.М. Михайлов, О.В. М'ячиков.– К.: Ліра-К, 2010. – 388 с. (серія «Технологія, обладнання та товарознавство харчових виробництв.») ISBN 978-966-2174-08-3
15. 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
16. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів / О.В. Шалимінов, Т.П. Дяченко, Л.О. Кравченко та ін. – Х.: Фактор, 2002. – 752 с.
17. Національний стандарт України. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. ДСТУ 4281:2004.
18. Технологія борошняних і кондитерських виробів 1. Зайцева Г.Т., Гопинко Т.М. Технологія приготування борошняних кондитерських виробів : Підруч. Для проф.. техн.. навч. закладів. – К.: Вікторія, 2002. -400с.
19. Лисюк Г.М Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів : Навчальний посібник. – Суми: ВДТ «Університетська книга», 2009. – 462 с.

#### **Інформаційні ресурси**

1. Журнал «Рестораторъ». – режим доступу: <http://www.restorator.ua/>
2. Посилання на сторінку навчальної дисципліни в системі дистанційної освіти УІПА, <https://do.uipa.edu.ua/course/index.php?categoryid=106>