

УКРАЇНЬСЬКА ІНЖЕНЕРНО-ПЕДАГОГІЧНА АКАДЕМІЯ
ФАКУЛЬТЕТ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ
КАФЕДРА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,
ЛЕГКОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ І ДИЗАЙНУ



ЗАТВЕРДЖУЮ
Перший проректор
з науково-педагогічної роботи


Сергій ПЕТРОВ

« 19 » вересня 2021 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

(нормативна)
(нормативна/об'єктивна)

Вступ до фаху та виробниче навчання

(назва навчальної дисципліни)

Галузь знань 01 Освіта / Педагогіка
(кодифікатор / назва галузі)

Спеціальність 015.37 Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільсько-господарської продукції та харчові технології)
(кодифікатор / назва спеціальності)

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

Рівень вищої освіти початковий (короткий цикл)

Ступінь вищої освіти молодший бакалавр

Факультет (інститут) інноваційних технологій
(назва факультету(інституту), для заборубної вищої освіти вказується дисципліна)


Харків – 2021 рік

Робоча програма навчальної дисципліни Вступ до фаху та виробниче навчання для здобувачів вищої освіти за спеціальністю 015.37 Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільсько-господарської продукції та харчові технології), освітньо-професійна програма Професійна освіта (Харчові технології), рівень вищої освіти – початковий (короткий цикл), ступінь вищої освіти – молодший бакалавр.

«1» вересня 2021 р. – 18 с.

Розробники: Олександр АЛЕКСАНДРОВ, к.х.н., доц. кафедри харчових технологій, легкої промисловості і дизайну, к.пед.н. Ольга БЛАГІЙ ст.викл. кафедри харчових технологій, легкої промисловості і дизайну

Робочу програму ухвалено на засіданні кафедри Х.Т.Т.Д.
Протокол № 1 від «1» вересня 2021 р.

Завідувач кафедри  Анастасія НІКУЛІНА
(підпис) (м'я, прізвище)
«1» вересня 2021 року

Ухвалено Науково-методичною радою УІПА

Протокол №1 від «1» вересня 2021 р.

«1» вересня 2021 р. Голова  Наталія БРЮХАНОВА
(підпис) (м'я, прізвище)

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Характеристика навчальної дисципліни					
Кількість кредитів ЄКТС 3 кредитів	Статус дисципліни - нормативна					
Загальна кількість годин 90 годин	Розподіл годин за формами організації освітнього процесу					
	Навчальні заняття	Самостійна робота	Практична підготовка	Контрольні заходи	Всього	
	Денна форма здобуття освіти					
	62	28 год	не передбачено	іспит	90 год	
	Заочна форма здобуття освіти					
			не передбачено	іспит		
	Розподіл годин за типами навчальних занять					
	Лекції	Практичні заняття	Лабораторні заняття	Курсова робота	Індивідуальні	Всього за типами навчальних занять
	Денна форма здобуття освіти					
	8 год	54 год	не передбачено	не передбачено	не передбачено	62 год
Заочна форма здобуття освіти						
		не передбачено		не передбачено		
Мова навчання	Українська					

2. Мета, завдання та передумови вивчення навчальної дисципліни

Мета та завдання курсу – сформувати загальне уявлення про структуру, зміст, характер і специфіку майбутньої професійної діяльності в закладах ресторанного господарства; сформувати знання щодо асортименту харчової продукції, механічної кулінарної обробки овочів, плодів, грибів, механічної кулінарної обробки риби та приготування напівфабрикатів з неї.

Вивчення навчальної дисципліни сприяє здобуттю наступних компетентностей:

ФК 16. Здатність збирати, аналізувати та інтерпретувати інформацію (дані) відповідно до спеціалізації.

АК 2 Здатність усвідомлювати сутність технологічних процесів виробництва продукції закладів харчування.

Завдання навчальної дисципліни:

Забезпечити комплексну професійну підготовку та сформувати у студентів принципи системного підходу до вивчення технологій та приготування продукції закладів харчування.

Пререквізити:

- «Технології» на рівні середньої школи

Постреквізити:

- Виробниче навчання.

3. Результати навчання

ПР 06 Аналізувати та оцінювати ризики, проблеми у професійній діяльності й обирати ефективні шляхи їх вирішення.

ПР 06.1 Знати та оцінювати органолептичні ознаки доброякісності харчових продуктів, терміни та умови їх зберігання.

ПР 06.2 Знати та обирати види, властивості, кулінарне призначення та особливості обробки картоплі, овочів, грибів, м'яса, риби та морепродуктів; способи, методи та форми нарізання овочів і зелені, технології виготовлення котлетної маси з риби та напівфабрикатів з неї.

ПР 14 Уміти обирати і застосовувати необхідне устаткування, інструменти та методи для вирішення типових завдань у харчовій галузі.

ПР 14.1 Знати та застосовувати правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі; правила роботи підприємств харчування; санітарні правила для підприємств харчування; правила санітарної обробки столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання; технічні вимоги безпеки праці; правила та норми протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни; призначення, зміст та порядок

користування нормативно–технологічними документами: Збірником рецептур страв і кулінарних виробів, технологічними картками.

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

AP 1.1 Знати організацію робочих місць під час виконання робіт; правила реалізації, відпуску (комплектації) готової продукції

Уміти проводити процеси первинної кулінарної обробки сировини; здійснювати допоміжні роботи з виготовлення страв та кулінарних виробів; формувати та панірувати напівфабрикати; готувати страви та кулінарні вироби, які потребують нескладної кулінарної обробки: варити, смажити, запікати та випікати вироби; порціонувати (комплектувати), роздавати страви масового попиту.

AP 1.2 Володіти навичками первинної кулінарної обробки сировини; методами та прийомами

4. Критерії оцінювання результатів навчання

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Якісні критерії оцінювання результатів навчання
90-100 балів («Відмінно») А	Здобувач/здобувачка демонструє високий рівень володіння теоретичним матеріалом, засвоєно матеріал в повному обсязі, вміє його застосовувати для вирішення практичних питань. Володіє термінами, логічно та послідовно викладає матеріал.
74-89 бали («Добре») В	Здобувач/здобувачка демонструє достатньо високий рівень володіння теоретичним матеріалом, але допускає окремі незначні помилки при логічному викладенні матеріалу, що, тим не менш, дозволяє вільно користуватися надбаними навичками на практиці, приймати відповідні рішення. Завдання-рішення приймаються з незначними помилками
74-89 бали («Добре») С	Здобувач/здобувачка демонструє достатньо високий рівень володіння теоретичним матеріалом, але допускає окремі помилки при логічному викладенні матеріалу, що, тим не менш, дозволяє вільно користуватися надбаними навичками на практиці, приймати відповідні рішення. Завдання-рішення приймаються з незначними помилками.
64-73 бали («Задовільно») D	Здобувач/здобувачка демонструє засвоєння теоретичного матеріалу, але має неточності в розумінні окремих тем та питань, що ускладнює пошук вірних відповідей при прийнятті рішень-завдань. Допускає окремі помилки у визначенні термінів.

60-63 балів («Задовільно») E	Здобувач/здобувачка демонструє мінімальний рівень володіння як теоретичним матеріалом, так і практичними навичками. Допускає окремі помилки у визначені термінів. Але прийняття рішень здійснює у вірному напрямку, з окремими помилками.
35-59 балів («Незадовільно») FX	Здобувач/здобувачка демонструє засвоєння більше половини теоретичного матеріалу, набуті окремі навички його практичного застосування, але не достатньо для прийняття відповідних рішень з поставлених питань, помилки в термінах.
1-34 бал («Незадовільно») F	Теоретичний зміст курсу не засвоєно, практичні навички відсутні.

5. Засоби діагностики результатів навчання

Форма контролю	Вид завдання	Засоби діагностики
1. Демонстрація усних навичок володіння матеріалом	Усна доповідь	Публічний виступ на практичному занятті
	Участь в експрес-опитуванні	Коротка відповідь під час обговорення теми на лекційних й практичних заняттях
2. Виконання практичних завдань	Виконання завдань (вправ)	Завдання в робочому зошиті
		Підготовленість домашніх завдань до початку практичного заняття
		Обов'язковий виступ, публічний захист завдань
		Активність в ході виконання завдань (вправ) на занятті
		Участь в обговоренні питань практичного заняття
		Рецензування відповідей інших здобувачів освіти
3. Виконання завдань у системі дистанційної освіти	Розроблення схем, карт, виконання тестових завдань	Завдання на сайті дистанційної освіти
4. Складання письмового іспиту	Тестові питання, відкриті запитання, виробничі ситуації	Письмова робота, виконана в аудиторії згідно з розкладом

6. Програма навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Загальна характеристика харчової галузі

Тема 1. Предмет, задачі і значення спеціальності.

Тема 2. Законодавча база вищої освіти.

Тема 3. Типи та класифікація закладів та послуг ресторанного господарства Історія розвитку харчової промисловості України.

Тема 4. Актуальні проблеми сучасної харчової галузі.

Змістовий модуль 2. Ознайомлення із закладом ресторанного господарства. Інструктажі з безпеки праці та пожежної безпеки на виробництві (в кухні-лабораторії)

Тема 5. Ознайомлення з виробничими приміщеннями закладу ресторанного господарства. Взаємозв'язок між цехами та підсобними приміщеннями. Санітарно-гігієнічні вимоги до них. Особиста гігієна кухаря. Правила використання спецодягу. Інструктаж з безпеки праці на підприємстві.

Змістовий модуль 3. Змістовий модуль 3 Робота в цеху для миття посуду

Тема 6. Ознайомлення з цехом для миття посуду. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці.

Тема 7. Організація миття столового посуду. Миючі та дезінфікуючі засоби. Правила їх використання. Санітарні вимоги до столового посуду.

Тема 8. Організація миття кухонного посуду. Миючі та дезінфікуючі засоби. Правила їх використання. Зберігання чистого посуду. Санітарні вимоги до кухонного посуду.

Змістовий модуль 4. Механічна кулінарна обробка овочів, грибів

Тема 9. Ознайомлення з овочевим цехом: устаткування, інструмент, інвентар, посуд. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці.

Тема 10. Робота із Збірником рецептур. Нарізка овочів: значення, методи, прийоми, прості форми нарізки, використання

Тема 11. Обробка бульбоплодів, форми нарізання та кулінарне використання

Тема 12. Обробка коренеплодів, форми нарізання та кулінарне використання

Тема 13. Обробка капустяних, салатних, пряних, десертних овочів, їх використання

Тема 14. Обробка цибулевих, плодових, зернобобових овочів, грибів, форми нарізання та кулінарне використання. Закріплення навичок з теми.

Змістовий модуль 5. Механічна кулінарна обробка риби, приготування напівфабрикатів

Тема 15 Ознайомлення з м'ясо - рибним цехом: устаткування цеху, інструмент, інвентар, посуд. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Робота із Збірником рецептур.

Тема 16 Ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності риб з лускою, без луски.

Тема 17 Механічна кулінарна обробка риби з лускою, без луски. Розбирання риби з лускою. Особливості механічної кулінарної обробки інших видів риб. Особливості розбирання інших видів риб. Визначення відсотку відходів.

Тема 18 Види панірувань та їх призначення. Приготування котлетної маси з риби та напівфабрикатів з неї: котлети, биточки, тюфтельки, рулет та ін. Вихід напівфабрикатів. Освоєння прийомів формування та панірування напівфабрикатів з риби. Вимоги до якості. Закріплення навичок з теми.

7. Розподіл годин навчальних занять за темами курсу

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	ДФЗО						ЗФЗО					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Змістовий модуль 1. Загальна характеристика харчової галузі												
Тема 1. Предмет, задачі і значення спеціальності. Законодавча база вищої освіти.	3	2				1						
Тема 2. Типи та класифікація закладів та послуг ресторанного господарства	3	2				1						
Тема 3 Історія розвитку харчової промисловості України	3	2				1						
Тема 4. Актуальні проблеми сучасної харчової галузі	3	2				1						
Разом за змістовим модулем 1	12	8				4						
Змістовий модуль 2. Ознайомлення із закладом ресторанного господарства. Інструктажі з безпеки праці та пожежної безпеки на виробництві (в кухні-лабораторії)												
Тема 5. Ознайомлення з виробничими приміщеннями ЗРГ. Взаємозв'язок між цехами та підсобними приміщеннями. Санітарно-гігієнічні вимоги до них. Особиста гігієна кухаря. Правила використання спецодягу. Інструктаж з безпеки праці на підприємстві.	6		4			2						
Разом за змістовим модулем 2	6		4			2						

Змістовий модуль 3. Змістовий модуль 3 Робота в цеху для миття посуду											
Тема 6. Ознайомлення з цехом для миття посуду. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці.	5		4			1					
Тема 7. Організація миття столового посуду. Миючі та дезінфікуючі засоби. Правила їх використання. Санітарні вимоги до столового посуду.	4		3			1					
Тема 8. Організація миття кухонного посуду. Миючі та дезінфікуючі засоби. Правила їх використання. Зберігання чистого посуду. Санітарні вимоги до кухонного посуду.	4		3			1					
Разом за змістовим модулем 3	13		10			3					
Змістовий модуль 4. Механічна кулінарна обробка овочів, грибів											
Тема 9. Ознайомлення з овочевим цехом: устаткування, інструмент, інвентар, посуд. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці.	5		4			1					
Тема 10. Робота із Збірником рецептур. Нарізка овочів: значення, методи, прийоми, прості форми нарізки, використання.	6		4			2					
Тема 11. Обробка бульбоплодів, форми нарізання та	6		4			2					

кулінарне використання												
Тема 12. Обробка коренеплодів, форми нарізання та кулінарне використання	6		4			2						
Тема 13. Обробка капустяних, салатних, прямих, десертних овочів, їх використання	6		4			2						
Тема 14. Обробка цибулевих, плодових, зернобобових овочів, грибів, форми нарізання та кулінарне використання. Закріплення навичок з теми.	6		4			2						
Разом за змістовим модулем 4	35		24			11						
Змістовий модуль 5. Механічна кулінарна обробка риби, приготування напівфабрикатів												
Тема 15. Ознайомлення з м'ясо - рибним цехом: устаткування цеху, інструмент, інвентар, посуд. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Робота із Збірником рецептур.	6		4			2						
Тема 16. Ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності риб з лускою, без луски.	6		4			2						
Тема 17. Механічна кулінарна обробка риби з лускою, без луски. Розбирання риби з лускою. Особливості	6		4			2						

механічної кулінарної обробки інших видів риби. Особливості розбирання інших видів риби. Визначення відсотку відходів.												
Тема 18. Види панірувань та їх призначення. Приготування котлетної маси з риби та напівфабрикатів з неї: котлети, биточки, тюфтельки, рулет та ін. Вихід напівфабрикатів. Освоєння прийомів формування та панірування напівфабрикатів з риби. Вимоги до якості. Закріплення навичок з теми.	6		4			2						
Разом за змістовим модулем 5	24		16			8						
Усього годин	90	8	54			28						

8. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	Тема 5. Ознайомлення з виробничими приміщеннями закладу ресторанного господарства. Взаємозв'язок між цехами та підсобними приміщеннями. Санітарно-гігієнічні вимоги до них. Особиста гігієна кухаря. Правила використання спецодягу. Інструктаж з безпеки праці на підприємстві.	4	–
2.	Тема 6. Ознайомлення з цехом для миття посуду. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці.	4	–
3.	Тема 7. Організація миття столового посуду. Миючі та дезінфікуючі засоби. Правила їх використання. Санітарні вимоги до столового посуду.	3	–
4.	Тема 8. Організація миття кухонного посуду. Миючі та дезінфікуючі засоби. Правила їх використання. Зберігання чистого посуду. Санітарні вимоги до кухонного посуду.	3	

5.	Тема 9. Ознайомлення з овочевим цехом: устаткування, інструмент, інвентар, посуд. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці.	4	
6.	Тема 10. Робота із Збірником рецептур. Нарізка овочів: значення, методи, прийоми, прості форми нарізки, використання	4	
7.	Тема 11. Обробка бульбоплодів, форми нарізання та кулінарне використання	4	
8.	Тема 12. Обробка коренеплодів, форми нарізання та кулінарне використання	4	
9.	Тема 13. Обробка капустяних, салатних, пряних, десертних овочів, їх використання	4	
10.	Тема 14. Обробка цибулевих, плодових, зернобобових овочів, грибів, форми нарізання та кулінарне використання. Закріплення навичок з теми.	4	
11.	Тема 15 Ознайомлення з м'ясо - рибним цехом: устаткування цеху, інструмент, інвентар, посуд. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Робота із Збірником рецептур.	4	
12.	Тема 16 Ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності риб з лускою, без луски.	4	
13.	Тема 17 Механічна кулінарна обробка риби з лускою, без луски. Розбирання риби з лускою. Особливості механічної кулінарної обробки інших видів риб. Особливості розбирання інших видів риб. Визначення відсотку відходів.	4	
14.	Тема 18 Види панірувань та їх призначення. Приготування котлетної маси з риби та напівфабрикатів з неї: котлети, биточки, тюфтельки, рулет та ін. Вихід напівфабрикатів. Освоєння прийомів формування та панірування напівфабрикатів з риби. Вимоги до якості. Закріплення навичок з теми.	4	
	Разом	54	0

9. Теми лабораторних занять

Не передбачено навчальним планом

10. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	Тема 1. Предмет, задачі і значення спеціальності.	1	
2.	Тема 2. Законодавча база вищої освіти.	1	
3.	Тема 3. Типи та класифікація закладів та послуг ресторанного господарства Історія розвитку харчової промисловості України.	1	
4.	Тема 4. Актуальні проблеми сучасної харчової галузі.	1	
5.	Тема 5. Ознайомлення з виробничими приміщеннями закладу ресторанного господарства. Взаємозв'язок між	2	

	цехами та підсобними приміщеннями. Санітарно-гігієнічні вимоги до них. Особиста гігієна кухаря. Правила використання спецодягу. Інструктаж з безпеки праці на підприємстві.		
6.	Тема 6. Ознайомлення з цехом для миття посуду. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці.	1	
7.	Тема 7. Організація миття столового посуду. Миючі та дезінфікуючі засоби. Правила їх використання. Санітарні вимоги до столового посуду.	1	
8.	Тема 8. Організація миття кухонного посуду. Миючі та дезінфікуючі засоби. Правила їх використання. Зберігання чистого посуду. Санітарні вимоги до кухонного посуду.	1	
9.	Тема 9. Ознайомлення з овочевим цехом: устаткування, інструмент, інвентар, посуд. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці.	1	
10.	Тема 10. Робота із Збірником рецептур. Нарізка овочів: значення, методи, прийоми, прості форми нарізки, використання.	2	
11.	Тема 11. Обробка бульбоплодів, форми нарізання та кулінарне використання.	2	
12.	Тема 12. Обробка коренеплодів, форми нарізання та кулінарне використання.	2	
13.	Тема 13. Обробка капустяних, салатних, пряних, десертних овочів, їх використання.	2	
14.	Тема 14. Обробка цибулевих, плодкових, зернобобових овочів, грибів, форми нарізання та кулінарне використання. Закріплення навичок з теми.	2	
15.	Тема 15 Ознайомлення з м'ясо - рибним цехом: устаткування цеху, інструмент, інвентар, посуд. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Робота із Збірником рецептур.	2	
16.	Тема 16 Ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності риб з лускою, без луски.	2	
17.	Тема 17 Механічна кулінарна обробка риби з лускою, без луски. Розбирання риби з лускою. Особливості механічної кулінарної обробки інших видів риб. Особливості розбирання інших видів риб. Визначення відсотку відходів.	2	
18.	Тема 18 Види панірувань та їх призначення. Приготування котлетної маси з риби та напівфабрикатів з неї: котлети, биточки, тюфтельки, рулет та ін. Вихід напівфабрикатів. Освоєння прийомів формування та панірування напівфабрикатів з риби. Вимоги до якості. Закріплення навичок з теми.	2	
	Разом	28	

11. Індивідуальні завдання

Не передбачено навчальним планом

12. Освітні технології та методи навчання

Методи навчання, що використовуються у процесі лекційних занять:

- лекція з елементами пояснення;
- лекція - демонстрація;
- лекція – бесіда;
- демонстрація презентацій закладів ресторанного господарства;
- робота з науковою літературою.

Методи навчання, що використовуються під час практичних занять:

- виконання письмових вправ та завдань;
- вирішення розрахункових задач;
- підготовка рефератів;
- робота з нормативною документацією.

13. Форми поточного та підсумкового контролю

Методи контролю знань:

- усне опитування;
- письмове опитування;
- контрольні-корекційні бесіди;
- письмова контрольна робота;
- практична перевірка сформованих умінь та навиків;
- тестування.

Підсумкове складання екзамену (заліку)

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
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	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

14. Інструменти та обладнання, необхідне для вивчення навчальної дисципліни

Наявність лабораторії харчових технологій. Використання проектора. Наявність оболонки Moodle для роботи в системі дистанційного навчання.

15. Рекомендовані джерела інформації

Методичне забезпечення

1. Вступ до фаху: конспект лекцій для здобувачів вищої освіти ОС «молодший бакалавр», «бакалавр» денної та заочної форм здобуття освіти спец.: 015.37 Проф. освіта (Аграрне виробництво, переробка сільсько-господарської продукції та харчові технології)/ О.В. Александров, І.В. Цихановська, Т. Б. Гонтар ; Укр. інж.-пед. акад. – Харків : УПА, 2020. – 267 с.

2. Виробниче навчання : метод. вказ. до проведення практичних занять для здобувачів вищої освіти ОС «молодший бакалавр», «бакалавр» денної та заочної форм здобуття освіти спеціальності 015.37 Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільсько-господарської продукції та харчові технології) / Укр. інж.-пед. акад. ; упоряд.: О. С. Благий, Т. А. Лазарева. – Харків, УПА, 2020. – 59 с.

Рекомендована література

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

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

3. Гаврилко П. П. Збірник рецептур національної кухні країн Європи / “Центр учбової літератури”, 2016. 620 с.

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

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

6. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. - К.: А.С.К., 2000.

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

8. Лабораторний практикум з предмета “Технологія приготування їжі та організація виробництва”/ Л.І. Антонєць, О.М. Куба, Л.Я. Старовойт – К.: Факт, 2003.

9. Михальська. Страви світової кухні. Харків: Веста, 2010 .223 с.

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

11. Ощипок І.М. Кухні народів світу: навч. посібн. Львів: Видавництво “Магнолія 2006”. 248 с.

12. Пивоваров П.П. Теоретична технологія продукції громадського харчування: Навч. посібник. Частина І. Білки в технології продукції громадського харчування / Харк. держ. акад. та орг. харчування. – Харків, 2000.

13. Пивоваров П.П., Гринченко О.О. Теоретичні основи технології громадського харчування : Навч. посібник. Частина ІІ. Вуглеводи в

технологічному процесі виробництва продукції громадського харчування / Харк. держ. акад. та орг. харчування. – Харків, 2001.

14. 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.

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

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

Додаткова (допоміжна) література

1. Альхабаш О.А. Смак країни. Французька кухня. Харків: Аргумент Принт, 2013. 71 с.

2. Білоруська І.С. Основи мікробіології, санітарії та гігієни: Навчальний посібник для учнів професійно-технічних навчальних закладів. - К.: Техніка, 2003.

3. Грищенко І.М., Кравчук Н.М. Дієтичне та дитяче харчування: Навч. посібник. – Київ: КНТЕУ, 2003.

4. Корзун В.Н. Гігієна харчування: Підручник – К.: Київ. нац. торговельно-економічний університет, 2003.

5. Ростовський В. Кухні народів світу : підруч. / В. Ростовський. Кондор, 2018. 502 с.

6. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч: Кондор, 2016. 502 с.

7. 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

Інформаційні ресурси

1. Журнал «Рестораторъ». – режим доступу: <http://www.restorator.ua/>

2. Сайт дистанційної освіти УІПА: [https://do.uipa.edu.ua/?](https://do.uipa.edu.ua/)