

УКРАЇНЬКА ІНЖЕНЕРНО-ПЕДАГОГІЧНА АКАДЕМІЯ  
ФАКУЛЬТЕТ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ

КАФЕДРА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,  
ЛЕГКОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ І ДИЗАЙНУ



**РОБОЧА ПРОГРАМА**

**АТЕСТАЦІЙНИЙ ЕКЗАМЕН ЗІ СПЕЦІАЛІЗАЦІЇ**

**Галузь знань** 01 Освіта / Педагогіка

**Спеціальність** 015.37 Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)»  
(шифр і назва спеціальності)

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

**Рівень вищої освіти** початковий (короткий цикл)

**Ступінь вищої освіти** молодший бакалавр

**Факультет** інноваційних технологій

**Мова навчання:** українська

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

“28” червня 2022 року –16 с.

Розробник: Тетяна ЛАЗАРЄВА, д. пед. н., професор кафедри харчових технологій, легкої промисловості і дизайну  
(вказати авторів, їхні посади, наукові ступені та вчені звання)

Робочу програму ухвалено на засіданні кафедри харчових технологій, легкої промисловості і дизайну

Протокол № 12 від “28” червня 2022 року

Завідувач кафедри харчових технологій, легкої промисловості і дизайну

Анастасія НІКУЛІНА

“28” червня 2022 року

Ухвалено Науково-методичною радою УППА

Протокол № 1 від «09» серпня 2022 року

« 09» серпня 2022 року

Голова

Наталія БРЮХАНОВА



## **2. Мета, завдання та передумови складання атестаційного екзамену зі спеціалізації**

Атестаційний екзамен зі спеціалізації проводиться на завершальному етапі навчання здобувачів вищої освіти спеціальності 015.37 «Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільсько-господарської продукції та харчові технології) за освітньо-професійною програмою - Професійна освіта (Харчові технології) ступінь вищої освіти – молодший бакалавр.

**Мета атестаційного екзамену зі спеціалізації** - перевірка і оцінка рівня сформованості у здобувачів освіти компетентностей та програмних результатів навчання передбачених внутрішнім стандартом та освітньою програмою:

### **Інтегральна компетентність**

Здатність розв'язувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми в професійній освіті, що передбачає застосування певних теорій і методів педагогічної науки та інших наук відповідно до спеціалізації.

### **Загальні компетентності**

ЗК 05. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

### **Спеціальні (фахові) компетентності**

ФК 11. Здатність використовувати сучасні інформаційні технології та спеціалізоване програмне забезпечення та інтегрувати їх в освітнє середовище.

ФК 12. Здатність аналізувати проєктні рішення, пов'язані з підбором, експлуатацією технологічного обладнання та устаткування галузі/сфери відповідно до спеціалізації.

ФК 13. Здатність використовувати відповідне програмне забезпечення для вирішення професійних завдань, відповідно до спеціалізації.

ФК 14. Здатність упроваджувати ефективні методи організації праці відповідно до вимог екологічної безпеки, безпеки життєдіяльності та охорони і гігієни праці.

ФК 15. Здатність використовувати у професійній діяльності основні положення, методи, принципи фундаментальних та прикладних наук.

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

### **Академічні компетентності**

АК 1 Здатність використовувати теоретичні знання для аналізу сутності технологічних процесів виробництва харчової продукції.

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

АК 3 Здатність використовувати професійно-профільовані знання і професійні навички в концептуальному підході до організації роботи та обслуговування сучасних закладів харчування.

АК 4 Здатність використовувати основні положення та принципи дієтичного харчування, здійснювати оцінку та корекцію раціону харчування людей різних вікових і професійних груп.

### **Програмні 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. Відшукувати, обробляти, аналізувати та оцінювати інформацію, що стосується професійної діяльності, користуватися спеціалізованим програмним забезпеченням та сучасними засобами зберігання та обробки інформації.

ПР 09. Знати основи 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).

### **Академічні результати навчання**

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.

АР 4. Набути практичні навички використання основних положень та принципів дієтичного харчування, оцінювання та корекції раціону харчування людей різних вікових і професійних груп.

### **Передумови для вивчення:**

1. Інформаційні і комунікаційні технології
2. Загальна, органічна хімія та екологія
3. Фізико-хімічні властивості матеріалів і товарів в галузі
4. Технологія виробництва кулінарної продукції
5. Організація виробництва та обслуговування в закладах харчової галузі
6. Математичні і графічні основи галузевого знання

7. Вступ до фаху та виробниче навчання
8. Основи дієтичного харчування

### **3. Очікувані результати навчання**

Підготовка до атестаційного екзамену зі спеціалізації сприяє формуванню та поглибленню наступних програмних та академічних результатів 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. Відшукувати, обробляти, аналізувати та оцінювати інформацію, що стосується професійної діяльності, користуватися спеціалізованим програмним забезпеченням та сучасними засобами зберігання та обробки інформації.

ПР 09. Знати основи 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.

АР 4. Набути практичні навички використання основних положень та принципів дієтичного харчування, оцінювання та корекції раціону харчування людей різних вікових і професійних груп.

#### 4. Засоби діагностики результатів навчання

1. Складання письмового екзамену	Письмове опитування, тестування	Письмова робота, виконана в аудиторії згідно розкладу
----------------------------------	---------------------------------	---

#### 5. Критерії оцінювання результатів навчання

Для виконання завдань здобувачам вищої освіти надається 3 академічних години.

Кожний варіант екзаменаційного білету містить 38 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 кожную правильну відповідь тестового завдання здобувачі отримують 2 бали.

Максимальна кількість балів на даному рівні – 70.

Виконання кожного практичного завдання оцінюється від 0 до 10 балів. Максимальна кількість балів на даному рівні – 30.

Максимальна кількість балів, яку може отримати здобувач за правильно надані відповіді на тестові завдання складає 100 балів.

Результати державного іспиту за фахом оцінюються за шкалою:

#### Підсумкове складання екзамену

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	<b>A</b>	відмінно	зараховано
82-89	<b>B</b>	добре	
74-81	<b>C</b>		
64-73	<b>D</b>	задовільно	
60-63	<b>E</b>		
35-59	<b>FX</b>	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	<b>F</b>	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

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**

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 «Харчових технологій, легкої промисловості і дизайну».

#### 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 технологій, легкої промисловості і дизайну;
- 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 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 2. Робота з пошуковими системами. 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. Створення та використання шаблонів документів. Імпорт об'єктів з інших прикладних програм, експорт даних в інші прикладні програми.

Тема 3. Редактор презентацій MS PowerPoint.

Тема 4. 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 5. 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.

Тема 6. Ресурси Інтернету. Хмарні технології та можливості їх використання

Тема 7. Пошук інформації і робота в середовищі Google Docs: Writely (Document), Spreadsheets. Створення й обробка анкет в середовищі Google. Робота з сервісом Google як інструментом створення презентацій. Створення й редагування блогів в середовищі Google. Створення й редагування сайту в середовищі Google.

Тема 8. Засоби синхронної взаємодії (відеоконференція), асинхронної взаємодії, онлайн режим (вебінари, електронні навчальні матеріали), різноманітні віртуальні об'єкти, реальні відео фрагменти, аудіо фрагменти, анімаційна графіка.

Тема 9. Методика проведення Веб- конференцій. Можливості Веб-конференцій, їх опції. Методика підготовки та проведення Веб-семінарів (вебінарів).

Тема 10. Знайомство із засобами гейміфікації навчання.

Тема 11. Класифікація засобів для проведення моніторингових досліджень.

## **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. Основні закони й поняття хімії.

Тема 3. Будова атома. Хімічний зв'язок Основні типи хімічного зв'язку. Міжмолекулярні взаємодії. Розчини. ІОР.

Тема 4. Окисно-відновні реакції. Хімічні джерела струму. Електроліз. Корозія металів.

Тема 5. Основи термодинаміки. Швидкості хімічних реакцій. Хімічна рівновага

Тема 6. Органічна хімія. Загальні положення. Вуглеводороди

Тема 7. Функціональні органічні сполуки.

Тема 8. Жири, вуглеводи, білки

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

Тема 10. Вплив життєдіяльності людини на атмосферу. Забруднення водних басейнів та ґрунтів. Шляхи вирішення екологічних проблем людства. Вплив на довкілля харчової та легкої промисловості.

## **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.

Тема 11. Зберігання та псування продуктів харчування

## **4. Технологія виробництва кулінарної продукції**

Тема 1. Технологічні поняття та теоретичні основи виробництва кулінарної продукції. Сучасні методи і способи кулінарної обробки харчових продуктів та їх значення для виробництва кулінарної продукції.

Тема 2. Сучасні ресторани технології приготування бульйонів. Значення бульйонів і відварів у харчуванні людини. Види бульйонів та відварів. Процес утворення бульйонів. Формування технологічних властивостей і

показників якості готової продукції. Вимоги до якості, види браку, способи його усунення.

Технологія приготування бульйонів у польових умовах.

**Тема 3. Сучасні ресторанні технології приготування супів.** Характеристика, асортимент та технології супів. Формування технологічних властивостей і показників якості готової продукції. Технологічні принципи оформлення та подавання супів, вимоги до якості, термінів зберігання і реалізації. Асортимент та технологія супів різних країн світу. Сучасні способи подачі супів. Елементи декору супів.

Особливості приготування супів у польових умовах для військовослужбовців та населення.

**Тема 4. Сучасні ресторанні технології приготування соусів.** Класифікація соусів і н/ф для їхнього приготування. Формування асортименту соусів, управління технологічними процесами виробництва якістю соусів та їхнє призначення. Технологія приготування соусів. Обґрунтування умов та термінів зберігання і використання соусів. Вимоги до якості, види браку, способи його усунення. Правила комбінаторики соусів при оформленні страв. Світові тенденції в технології соусів.

Відмінності технології приготування соусів у польових умовах для військовослужбовців

**Тема 5. Сучасні ресторанні технології приготування страв з овочів, плодів, грибів.** Характеристика функціонально-технологічних властивостей сировини. Формування асортименту та технології кулінарної продукції з овочів, плодів, грибів. Управління технологічними процесами та якістю готової продукції. Сутність фізико-хімічних процесів, що формують якість кулінарної продукції з овочевої сировини. Обґрунтування умов, режимів і термінів зберігання та реалізації готової продукції, вимоги до якості, види браку, шляхи його усунення. Вимоги до якості, умов та термінів зберігання і реалізації, їхнє призначення, принципи оформлення, використання і подавання готової продукції з овочів, плодів, грибів. Відмінності технології приготування страв у світовій кулінарії.

Характеристика технології приготування страв з відварених, припущених, тушкованих, смажених овочів, плодів та грибів у польових умовах для військовослужбовців.

**Тема 6. Сучасні ресторанні технології приготування страв з круп, зернобобових та макаронних виробів.**

Особливості морфологічної будови та хімічного складу. Класифікація кулінарної продукції з круп, бобових, макаронних виробів за сукупними ознаками. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва кулінарної продукції з круп, бобових, макаронних виробів, мета та завдання етапів технологічного процесу. Характеристика способів підготовки круп та бобових до варіння. Фактори, які впливають на зміни, що відбуваються в продуктах. Характеристика способів, видів та режимів теплової обробки в залежності від технологічних властивостей напівфабрикатів. Фізико-хімічні зміни, що відбуваються на стадії теплової обробки круп, бобових, макаронних

виробів. Технологічні фактори, які впливають на якісні характеристики продукції та кількісні параметри. Характеристика та технологічні схеми виробництва страв та гарнірів з круп. Формування асортименту страв та гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів. Характеристика технологічного процесу виробництва страв та гарнірів з макаронних виробів. Характеристика засобів, видів та режимів теплової обробки макаронних виробів. Фізико-хімічні процеси, що відбуваються на стадії теплової обробки макаронних виробів. Оформлення та подача страв та гарнірів з крупи, бобових та макаронних виробів. Вимоги до якості готової продукції. Види браку, можливості та засоби його усунення на різних стадіях технологічного процесу. Умови та термін зберігання. Особливості приготування страв з круп, зернобобових та макаронних виробів у світовій кулінарії. Технологія паст, лазаньї, ризотто: асортимент, вимоги до якості, правила подавання, умови реалізації. Особливості приготування хумусу, фалафелів, овочевих паштетів та паст.

Шляхи вдосконалення технології приготування страв та гарнірів з круп, зернобобових та макаронних виробів у польових умовах для військовослужбовців.

**Тема 7. Сучасні ресторанны технології приготування м'ясних напівфабрикатів.** Класифікація м'ясної сировини за сукупними ознаками. Особливості морфологічної будови та хімічного складу різних видів тканини м'ясопродуктів (м'язової, сполучної, кісткової, жирової). Загальна характеристика технологічного процесу обробки м'яса: розморожування, обмивання, обсушування, розділення на відруби, обвалювання, жилкування і зачищення, виділення великошматкових напівфабрикатів. Особливості технологічного процесу обробки свинини, козлятини, баранини і м'яса диких тварин. Класифікація напівфабрикатів з м'яса та м'ясопродуктів. Норми виходу великошматкових напівфабрикатів та їх кулінарне використання. Характеристика та технологія виробництва напівфабрикатів з м'яса (великошматкових, порціонних, дрібнокускових).

Особливості технологічного процесу отримання стейків. Технологія приготування стейків. Вимоги до якості, умови та термін зберігання продукції.

Характеристика та технологія процесу виробництва м'ясних січених напівфабрикатів. Функціонально - технологічні властивості добавок, наповнювачів. Фактори, які впливають на процеси виготовлення січених напівфабрикатів. Формування асортименту січених напівфабрикатів. Використання замороженої продукції. Вимоги до якості, умови та термін зберігання напівфабрикатів з м'яса та м'ясопродуктів.

Класифікація сільськогосподарської птиці, кролика та пернатої дичини. Особливості морфологічної будови та хімічного складу різних видів сировини та тканин (м'язової, сполучної, кісткової, жирової). Характеристика технологічного процесу кулінарної обробки сільськогосподарської птиці, кролика, дичини в залежності від виду, термічного стану, кондицій та технологічних властивостей. Класифікація напівфабрикатів. Формування асортименту та технологія напівфабрикатів з птиці, кролика, дичини: натуральних та січених. Використання замороженої продукції. Вимоги до

якості, режиму та терміну зберігання напівфабрикатів з сільськогосподарської птиці, кролика та дичини.

### **Тема 8. Сучасні ресторанны технології приготування страв з м'яса та м'ясопродуктів.**

Харчова цінність страв та кулінарних виробів з м'яса та м'ясопродуктів. Класифікація страв та кулінарних виробів з м'яса та м'ясопродуктів. Характеристика способів, режимів теплової обробки виробів з м'яса та м'ясопродуктів. Вибір способів теплової обробки в залежності від технологічних властивостей сировини та вимог до якості. Фізико-хімічні процеси, які відбуваються на стадії теплової обробки. Формування асортименту та технологія виробництва страв і кулінарних виробів з м'яса та м'ясопродуктів в залежності від способу теплової обробки: варіння, припускання, смаження, запікання, тушкування. Правила комбінаторики та вибору соусів, гарнірів, способів та заходів оформлення страв. Аналіз рецептур та технологічних схем виробництва страв та кулінарних виробів з м'яса та м'ясопродуктів. Вимоги до якості готової продукції, умови та термін зберігання.

Особливості приготування страв із м'яса та м'ясопродуктів у польових умовах для військовослужбовців.

Харчова цінність страв та кулінарних виробів з птиці, кролика та дичини. Класифікація страв та кулінарних виробів з сільськогосподарської птиці, кролика та дичини. Теплова обробка сільськогосподарської птиці, кролика та дичини: способи, види, режими. Фізико-хімічні процеси, які відбуваються на стадії теплової обробки. Асортимент та технологія виробництва страв і кулінарних виробів з сільськогосподарської птиці, кролика та дичини за різних способів теплової обробки. Правила комбінаторики та вибору соусів, гарнірів, способів та заходів оформлення страв. Аналіз рецептур та технологічних схем виробництва страв з сільськогосподарської птиці, кролика та дичини. Вимоги до якості готової продукції, умови та термін зберігання. Технологія виробництва страв з птиці, кролів та дичини підвищеної складності.

Відмінності технології приготування страв у світовій кулінарії.

**Тема 9. Сучасні ресторанны технології приготування страв з риби та нерибних морепродуктів.** Класифікація сировини водного походження за сукупними ознаками. Особливості морфологічної будови та хімічного складу сировини, різних видів тканини. Технологічна схема обробки риби з кістковим скелетом: способи розбирання і приготування напівфабрикатів в залежності від розміру і кулінарного використання. Технологічний процес обробки риби з хрящовим скелетом. Характеристика способів та режимів обробки на стадії виробництва напівфабрикатів. Теоретичне обґрунтування процесів, управління якістю. Класифікація напівфабрикатів у залежності від виду риби і способів розбирання. Формування асортименту та технологія виробництва напівфабрикатів з риби для варіння, припускання, смаження, запікання. Технологічна схема виробництва січених мас з риби. Вимоги до якості, режиму та терміну зберігання напівфабрикатів з рибної сировини.

Харчова цінність страв та кулінарних виробів з риби. Класифікація страв та кулінарних виробів з риби. Теплова обробка риби, обґрунтування способів,

режимів. Вплив теплової обробки на якісні показники. Фізико-хімічні процеси, які відбуваються на стадії обробки. Вибір способів теплової обробки напівфабрикатів в залежності від властивостей сировини. Формування асортименту та технологія виробництва страв і кулінарних виробів з риби за різних способів теплової обробки. Правила вибору соусів і гарнірів, способів оформлення страв. Аналіз рецептур та технологічних схем виробництва страв з риби. Вимоги до якості готової продукції, умови та термін зберігання.

Особливості технології кулінарної продукції з нерибної водної сировини. Загальна характеристика функціонально-технологічних властивостей нерибної водної сировини. Класифікація та асортимент кулінарної продукції за сукупними ознаками, технологічне призначення. Характеристика способів та видів теплового кулінарного обробляння. Формування асортименту страв з нерибної водної сировини. Вимоги до якості, правила використання оформлення та подавання страв.

Шляхи удосконалення технології приготування страв із гідробіонтів. Відмінності технології приготування страв у світовій кулінарії.

#### **Тема 10. Сучасні ресторани технології приготування страв з яєць.**

Загальна характеристика та будова яєць. Харчова цінність страв з яєць та яйцепродуктів. Асортимент яєчних продуктів. Технологія попередньої обробки яєць, меланжу та яєчного порошку. Вимоги до якості сировини. Формування асортименту страв з яєць. Технологія приготування страв. Вимоги до якості страв з яєць. Види подачі та оформлення страв.

Шляхи удосконалення технології приготування страв з яєць. Відмінності технології приготування страв у світовій кулінарії.

#### **Тема 11. Сучасні ресторани технології приготування страв з сиру.**

Загальна характеристика кисломолочного сиру: хімічний склад, фізико-хімічні, технологічні, органолептичні, властивості сиру. Класифікація страв та кулінарних виробів за сукупними ознаками. Вплив теплової обробки на фізико-хімічні процеси. Характеристика страв та кулінарних виробів за групами. Формування асортименту, аналіз рецептур та технологій страв з сиру. Оформлення та подача страв. Удосконалення технології приготування страв з сиру. Вимоги до якості готової продукції, умови та термін зберігання.

Сучасні тенденції у приготуванні страв з сиру: технологія фондю, особливості оформлення сирної тарілки, сирні палички.

Відмінності технології приготування страв у світовій кулінарії.

**Тема 12. Сучасні ресторани технології приготування холодних страв та закусок.** Технологія 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.

Фуршетні страви. Правила оформлення та подавання. Вимоги до якості готової продукції, умови та термін зберігання.

Особливості приготування брускет, кростіні, піти, страв із лавашу, теринів, суші та ролів, тартарів, антипасто.

Відмінності технології приготування страв у світовій кулінарії.

### **Тема 13. Сучасні ресторани технології приготування солодких страв.**

Загальна характеристика солодких страв за групами, значення солодких страв у харчуванні різних контингентів споживачів. Класифікація солодких страв за сукупними ознаками. Характеристика функціонально-технологічних властивостей основної та допоміжної сировини.

Характеристика та технологічні процеси виробництва солодких страв за групами: натуральні плоди і ягоди, салати, компоти, киселі.

Формування асортименту, аналіз рецептур та технологічних схем виробництва солодких страв. Види браку, можливості та способи їх усунення на різних стадіях технологічного процесу. Обґрунтування умов та термінів зберігання солодких страв.

Технологічні особливості приготування смузі. Формування асортименту смузі. Правила оформлення та подавання. Вимоги до якості готової продукції, умови та термін зберігання.

Особливості приготування солодких страв у світовій кулінарії: брауні, фондан, тірамісу.

Актуальні питання технології приготування енергетичних батончиків для військовослужбовців.

### **Тема 14. Сучасні ресторани технології приготування желеподібних солодких страв.**

Класифікація та характеристика драглеутворювачів. Апаратурно-технологічна схема виробництва страв за групами. Приготування десертів: желе, муси, самбуки, креми. Діагностика технологічних процесів виробництва страв. Критичні точки контролю. Вимоги до оформлення страв за групами. Харчова та смакова комбінаторика: збалансованість, гармонійне поєднання смаку, текстури, інгредієнтів. Розміщення компонентів страв при подаванні, пропорційність. Правила презентації страв. Обґрунтування умов та термінів зберігання страв; вимоги до якості.

Особливості приготування желеподібних солодких страв у світовій кулінарії: панна-котта, сабайон, крем-брюле, баварський крем, рахат-лукум.

### **Тема 15. Сучасні ресторани технології приготування заморожених та гарячих солодких страв.**

Характеристика асортименту, аналіз рецептур та технологічних схем виробництва заморожених та гарячих солодких страв. Види браку, можливості та способи їх усунення на різних стадіях технологічного процесу. Обґрунтування умов та термінів зберігання заморожених та гарячих солодких страв. Технологія виробництва десертів сучасного ресторану.

Відмінності приготування страв у світовій кулінарії.

### **Тема 16. Сучасні ресторани технології приготування гарячих та холодних напоїв.**

Загальна характеристика та значення напоїв у харчуванні різних контингентів споживачів. Класифікація напоїв за сукупними ознаками. Характеристика та технологічні процеси виробництва напоїв за групами: гарячі і прохолодні, вітамінні, коктейлі, змішані напої. Характеристика асортименту

напоїв за групами, відзначні ознаки. Формування якісних показників напоїв, вимоги до якості напоїв. Види браку, можливості їх усунення на різних стадіях технологічного процесу. Умови та термін зберігання.

Тенденції приготування напоїв у світовій кулінарії.

Шляхи удосконалення технології приготування гарячих та холодних напоїв у польових умовах для військовослужбовців.

## **5. Організація виробництва та обслуговування в закладах харчової галузі**

**Тема 1.** Класифікація підприємств та послуг закладів ресторанного господарства. Ресторанне господарство в умовах ринкової економіки. Класифікація та типи підприємств ресторанного господарства. Характеристика типів підприємств ресторанного господарства. Класифікація послуг підприємств ресторанного господарства. Конкурентоспроможність підприємств ресторанного господарства

**Тема 2.** Організація роботи ЗРГ. Організація постачання ЗРГ. Сутність та завдання організації постачання ЗРГ. Джерела, види та форми постачання. Договірні взаємовідносини з постачальниками. Організація продовольчого постачання закладів ресторанного господарства. Визначення потреби ЗРГ в сировині і напівфабрикатах. Організація матеріально-технічного постачання ЗРГ.

Організація продовольчого забезпечення військовослужбовців. Організація постачання харчової продукції військових частин. Приймання і відпускання продовольства для військовослужбовців. Організація зберігання продовольства у військових частинах та підрозділах

**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. Характеристика обладнання та інвентарю для організації процесу обслуговування у ЗРГ. Організація процесу обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства. Характеристика видів, методів та форм обслуговування

**Тема 7.** Організація обслуговування банкетів та прийомів. Організація обслуговування банкетів групи фуршет.

**Тема 8.** Організація кейтерингового обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Повносервісне кейтерингове обслуговування.

Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства для дітей. Характеристика закладів ресторанного господарства для дітей. Меню дитячих закладів ресторанного господарства. Організація обслуговування дітей в закладах ресторанного господарства. Організація дитячого дозвілля



Забезпечення продовольством військових на шлях прямування

## **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 добуток векторів.

**Тема 6** Аналітична геометрія. Прямі та площини.

**Тема 7** Аналітична геометрія. Криві другого порядку.

**Тема 8** Аналітична геометрія. Поверхні другого порядку.

**Тема 9** Поняття функції.

**Тема 10** Диференціальне числення функцій однієї змінної. Похідна. Правила диференціювання. 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-Лейбниція.

**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. Законодавча база вищої освіти.

**Тема 2.** Типи та класифікація закладів та послуг ресторанного господарства.

**Тема 3.** Історія розвитку харчової промисловості України

**Тема 4.** Актуальні проблеми сучасної харчової галузі

## **8. Основи дієтичного харчування**

1. Предмет «Основи дієтичного харчування» та його роль в харчуванні здорової та хворої людини. Класифікація та характеристика дієтичних продуктів

2. Основи дієтичного харчування.

3. Особливості харчування людей різного віку. Вікові та статеві потреби організму людини в нутрієнтах та енергії.

4. Особливості харчування людей з різними видами навантаження. Фізіологічні потреби організму людини в нутрієнтах та енергії.

5. Особливості харчування людей, що працюють на різних промислових підприємствах. Особливості потреб організму людини в нутрієнтах та енергії.

6. Лікувально-профілактичне харчування та загальна характеристика його раціонів. Лікувальні дієти. Основні принципи лікувальних дієт та їх функції. Нумерна система дієт. Значення різних продуктів у лікувальному харчуванні.

7. Дієтичне харчування у разі захворюванні серцево-судинної системи. Фізіологічні потреби організму людини в нутрієнтах та енергії.

8. Дієтичне харчування у разі захворювання травної системи. Фізіологічні потреби організму людини в нутрієнтах та енергії.

9. Дієтичне харчування під час захворювання органів видільної системи. Фізіологічні потреби організму людини в нутрієнтах та енергії.

10. Дієтичне харчування у разі ендокринних захворювань. Фізіологічні потреби організму людини в нутрієнтах та енергії.

## 7. 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.: УПА, 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. Кіреєв, 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. Димань Т.М. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів : підручник / Т.М.Димань, Т.Г.Мазур. – К. : ВЦ «Академія», 2011. – 520 с.
22. Романова Н. В. Загальна та неорганічна хімія: підручник для студентів вищих навчальних закладів. - Київ, Ірпінь: ВТФ “Перун”, 1998.-480 с..
23. 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.
24. «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 Фенікс», 2011. – 448 с.
25. Стромберг А.Г., Семченко Д.П. Фізична хімія. К.: “Вища школа”.1988 – 226 с.
26. 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.
27. Красовский И.В., Вайль Е.И., Безуглий В.Д.Фізична й колоїдна хімія. Київ. „Вища школа”. – 1983. – 345 с.
28. 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.
29. Ростовський, В. С. Збірник рецептур / В. С. Ростовський, Н. В. Дібрівська, В. Ф. Пасенко. - К. : ЦУЛ, 2010. - 324 с.
30. 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.
31. Технологія приготування їжі : Українська кухня : навч. посіб. / В. М. Михайлов, Л. О. Радченко, О. В. Новікова та ін. - Х. : Світ книги, 2012. - 537 с.
32. Шумило, Г. І. Технологія приготування їжі : навч. посіб. / Г. І. Шумило. - К. : Кондор, 2013. - 504 с.
33. 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
34. 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.
35. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. 2-ге вид. навч. посіб. К.: Центр учбової літератури; 2010. – 280 с.
36. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 342с.

37. Карпенко В.Д, Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування. Навчальний посібник. – К.: НМЦ «Укоопосвіта», 2003. – 248 с.
38. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник. – 2-ге видання. – К.: Ліра-К, 2011. – 388с.
39. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручн. для ВУЗів. – К.: КНТЕУ, 2005. – 632с.
40. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа: Довідник офіціанта. – Львів: Афіша – 2007. – 301 с.
41. Устаткування закладів ресторанного господарства. Механічне устаткування: навч. посіб. для студ.вищих навч. закладів / за заг.ред. А. А. Мазаракі. Київ: КНТЕУ, 2011. 240 с.
42. Устаткування підприємств громадського харчування: Лабораторний практикум / Л.Я. Старовойт, О.П. Шинкаренко, Т.П. Сидорчук, Л.М. Дідик – Львів: Вид-во “Оріяна-Нова”, 2001.
43. Винокурова А.Е., Васильчук М.В., Гаман М.В. Основи охорони праці : Підручник для професійно-технічних навчальних закладів. - К.: Вікторія, 2001. – 368 с.
44. Гаврик Є.О. Охорона праці: Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. – К.: Ельга, Ніка-Центр, 2003. – 224 с.
45. Гаврилко П. П. Збірник рецептур національної кухні країн Європи / “Центр учбової літератури”, 2016. - 620 с.
46. Доцяк В.С .Українська кухня : підручник. Київ, 2014. - 556с.
47. ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
48. Корягіна М.Ф., Юліна А.І., Петренко Т.Ф. Технологія продукції громадського харчування: Навчальний посібник - К.: Київ. нац. торговельно-економічний університет, 2002. – 421 с.
49. Лабораторний практикум з предмета “Технологія приготування їжі та організація виробництва”/ Л.І. Антонєць, О.М. Куба, Л.Я. Старовойт – К,: Факт, 2003. – 364 с.
50. Наказ “Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) громадського харчування №219 від 24.07.2002. Міністерство економіки та з питань Європейської інтеграції України.
51. Ощипок І.М. Кухні народів світу: навч. посібн. Львів: Видавництво “Магнолія 2006”. - 248 с.
52. 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.
53. Технологія приготування їжі: Підручник для професійно-технічних навчальних закладів / М.С. Косовенко, Ж.М. Смірнова, Л.Я. Старовойт. – К.: Факт, 2003.
54. Зубар Н. Основи фізіології та гігієни харчування – К: Центр навчальної літератури, 2017.– 336 с

55. Дієтичне харчування: підручник / О.І. Черевко, Н.В. Дуденко, Л.Ф. Павлоцька та ін. – Харків : ХДУХТ: Світ Книг, 2016.– 432 с.
56. Капрельянц, Л. В. Лікувально-профілактичні властивості харчових продуктів та основи дієтології [Текст] : підручник / Капрельянц Л. В., Петросьянц А. П. – Одеса : Друк, 2011. – 269 с.
57. Гігієна харчування з основами нутріціології / За ред. проф.В.І. Ципріяна/. 1 том., Київ: Медицина, 2007.– 528 с.
58. Димань Т. М., Барановський М. М., Білявський Г. О. та ін.. Екотрофологія. Основи екологічно безпечного харчування. Навчальний посібник/ за наук. Ред.. Т. М. Димань, – К.: Лібра, 2006. – 304 с.
59. Павлоцька Л.Ф., Дуденко Н.В., Димитрієвич Л.Р. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів: навчальний посібник.–Суми: ВТД «Університетська книга», 2007.– 441 с.

### Додаткова (допоміжна) література

1. Закон України «Про вищу освіту»
2. Закон України «Про освіту»

### Інформаційні ресурси

1. <http://library.uipa.edu.ua/> - Наукова Бібліотека УІПА
2. <https://cutt.ly/KleuaDJ> - Положення про академічну доброчесність в УІПА.
3. <https://cutt.ly/KleuaDJ> - Положення про академічну доброчесність при виконанні письмових робіт здобувачами освіти Української інженерно-педагогічної академії.
4. <https://cutt.ly/KleuaDJ> - Порядок оцінювання навчальних досягнень студентів Української інженерно-педагогічної академії.