

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО**

Кафедра «Харчових технологій та готельно-ресторанної справи»

ЗАТВЕРДЖУЮ
Зав. кафедри ХТГРС
д. т.н., професор _____ Олеся ПРИСС
«___» _____ 2020 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Технологія продукції ресторанного господарства»

для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр»
зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
(на основі повної загальної середньої освіти)

факультет агротехнологій та екології

2020– 2021 н.р.

Робоча програма навчальної дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». - Мелітополь, ТДАТУ, 2019. – 14 с.

Розробник: Сухаренко О.І., к.с.-г.н., доцент

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри «Харчових технологій та готельно-ресторанної справи» протокол від “___” серпня 2020 року № 1

Завідувач кафедри ХТГРС

д.т.н., професор _____ Олеся ПРИСС

Схвалено методичною комісією факультету агротехнологій та екології зі спеціальності «Харчові технології» за ОПІ Харчові технології для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» (на основі повної загальної середньої освіти)

Протокол від “___” _____ 2020 року № 1

Голова, доц. _____ Олена ГРИГОРЕНКО

1 ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, ступінь вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	
Кількість кредитів 6	Галузь знань <u>24 "Сфера обслуговування"</u> (шифр і назва)	Обов'язкова	
Загальна кількість годин – 180 годин	Спеціальність: <u>241 «Готельно-ресторанна справа»</u>	Курс	Семестр
Змістових модулів – 2		2-й	4-й
Тижневе навантаження: аудиторних занять – 8 год. самостійна робота студента – 3,1 год.	Ступінь вищої освіти: <u>«Бакалавр»</u>	Вид занять	Кількість годин
		Лекції	52 год.
		Лабораторні заняття	52 год.
		Практичні заняття	-
		Семінарські заняття	-
		Самостійна робота	46 год.
		Навчальна практика	30 год.
Форма контролю: екзамен			

2 МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Мета: формування базових знань з технології виробництва кулінарної та кондитерської продукції, оволодіння правилами кулінарної обробки сировини для отримання готової продукції; оволодіння професійними знаннями, навичками та вміннями щодо організації та управління виробничими процесами з виробництва та споживання продукції у закладах ресторанного господарства. Особливості технологічного процесу виробництва та реалізації кулінарної і кондитерської продукції з визначеними властивостями і якістю.

Дисципліна «Технологія продукції ресторанного господарства» базується на знаннях, що отримали студенти, вивчаючи фундаментальні та загально інженерні дисципліни. Вивчення дисципліни надає можливість студентам опанувати основні технологічні закономірності виробництва продуктів харчування, набути вміння оцінювати їх якість з метою майбутнього застосування цих знань у практичній професійній діяльності, і вмінню моделювати процеси та приймати оптимальні рішення з урахуванням виникаючих виробничих ситуацій.

Завдання:

- ознайомлення з основами технології виробництва кулінарної, кондитерської продукції, напоїв;
- систематизація окремих стадій технологічного процесу виробництва продуктів харчування, володіння технологією їх виробництва з метою опанування студентами основ управління технологічними процесами з урахуванням вимог створення продукції високої якості, визначеної харчової і біологічної цінності енергоємності;
- набуття знань і вмінь пов'язувати наукові та нормативні положення з сучасною практикою галузі (ресторанним господарством);
- ефективне використання вмінь і навичок в процесі надання послуг харчування різним верствам населення і забезпечення попиту на продукцію ресторанного господарства;
- набуття знань щодо формування асортименту кулінарної продукції, визначення перспектив його розвитку;
- набуття практичних навичок з виробництва і реалізації кулінарної та кондитерської продукції власного виробництва ПРГ.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

знати: особливості технологічного процесу виробництва та реалізації кулінарної і кондитерської продукції з визначеними властивостями і якістю.

вміти: пов'язувати наукові та нормативні положення з сучасною практикою галузі (ресторанним господарством); надавати послуги харчування різним верствам населення і забезпечувати попит на продукцію ресторанного господарства.

3 ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Змістовий модуль 1

Тема 1. Процеси, які відбуваються під час кулінарної обробки продуктів

Зміни білків. Зміни вуглеводів. Зміни крохмалю. Вуглеводи клітинних стінок. Зміни жирів. Зміни вітамінів. Зміни кольору продуктів. Смакові, ароматичні і мінеральні речовини.

Тема 2. Обробка овочів і грибів

Значення овочів у харчуванні людини. Класифікація овочів. Характеристика технологічного процесу обробки овочів, обробка картоплі. Обробка коренеплодів, обробка капустяних і цибулевих овочів, обробка гарбузових, томатних і бобових овочів, обробка салатно-шпинатних, прямих і десертних овочів. Види нарізання овочів. Обробка консервованих овочів. Напівфабрикати консервовані, централізоване виготовлення овочевих напівфабрикатів. Відходи овочів та їх використання. Обробка грибів.

Тема 3. Страви і гарніри з картоплі, овочів і грибів

.....Значення страв і гарнірів з овочів у харчуванні людини. Процеси, що відбуваються в овочах під час теплової кулінарної обробки. Страви і гарніри з припущених овочів, страви і гарніри з тушкованих овочів і грибів. Страви і гарніри із смажених овочів і грибів. Запечені страви із овочів і грибів. Печені овочі. Страви з овочевих напівфабрикатів.

Тема 4. Страви і гарніри з круп, бобових і макаронних виробів

Харчова цінність круп, бобових і макаронних виробів. Підготовка круп до варіння. Каші. Страви з каш. Страви з бобових. Страви з макаронних виробів.

Змістовий модуль 2.

.....Тема 5. Обробка м'яса і м'ясних продуктів

Хімічний склад і харчова цінність м'яса. Види і класифікація м'яса. Організація технологічного процесу обробки м'яса і виробництва напівфабрикатів. Кулінарне розбирання і обвалювання яловичої туші. Кулінарне розбирання і обвалювання свинячої, баранячої і телячої туш. Приготування натуральних м'ясних напівфабрикатів з яловичини. Напівфабрикати з баранини, телятини, свинини натуральні. Приготування січеної маси і напівфабрикатів з неї. Напівфабрикати з м'ясної котлетної маси. Обробка поросят, кроликів і диких тварин. Обробка субпродуктів і кісток.

Тема 6. Обробка сільськогосподарської птиці і дичини

Значення птиці у харчуванні людини, її класифікація. Обробка сільськогосподарської птиці й дичини. Способи заправки птиці і дичини. Напівфабрикати з птиці й дичини. Обробка субпродуктів птиці й дичини.

Напівфабрикати, що надходять із заготівельних фабрик.

..... **Тема 7. Другі страви з м'яса і субпродуктів**

Значення м'ясних страв у харчуванні. Процеси, що відбуваються в м'ясі під час теплової обробки. Варені м'ясні страви. Смажені страви з м'яса. Запечені м'ясні страви. Тушковані м'ясні страви. Страви з січеного натурального м'яса і котлетної маси.

Тема 8. Страви з сільськогосподарської птиці, дичини і кролика

Значення страв з птиці, дичини і кролика у харчуванні. Варені й припущені страви з птиці, дичини, кролика. Смажені страви з птиці, дичини, кролика. Тушковані страви з птиці, кролика.

..... **Тема 9. Страви з яєць**

Будова, хімічний склад і харчова цінність яєць. Класифікація яєць, продукти їх переробки. Підготовка яєць і продуктів їх переробки до кулінарної теплової обробки. Процеси, що відбуваються в яйці під час теплової обробки. Способи варіння яєць. Страви з варених яєць. Смажені і запечені страви з яєць.

..... **Тема 10. Страви з сиру**

Значення страв з сиру в харчуванні. Приготування холодних страв з сиру. Варені страви з сиру. Смажені страви з сиру. Запечені страви з сиру.

3.1. Програма навчальної практики

Організація послуг харчування

Характеристика програм харчування. Зміст основних та допоміжних послуг ресторанного господарства готелю. Організація надання послуг харчування для індивідуальних і групових гостей. Оформлення замовлень на обслуговування. Організація надання послуг харчування за меню денного раціону харчування. Обслуговування за типом "Шведський стіл".

Організація банкетного обслуговування. Організація обслуговування офіційно-ділових прийомів. Особливості організації обслуговування учасників конгресних заходів.

Стандарти обслуговування у закладі ресторанного господарства. Вимоги до обслуговуючого персоналу. Організація обслуговування гостей. Порядок контролю якості надання ресторанних послуг та додержання законодавства.

Характеристика основних, обслуговуючих, допоміжних приміщень та їх матеріально-технічне оснащення.

4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Номер тижня	Вид занять	Тема заняття або завдання на самостійну роботу	Кількість				
			годин				балів
			лк	лаб.	сем. (пр.)	СР	
Змістовий модуль 1.							
1	Лекція 1	Процеси, які відбуваються під час кулінарної обробки продуктів.	2	-	-	-	-
	Лабораторне заняття 1	Дослідження технологічних процесів виробництва кулінарної продукції. Технологія універсальних напівфабрикатів різного ступеня готовності. Ч. 1	-	2	-	-	1
	Лекція 2	Обробка овочів. Характеристика технологічного процесу обробки овочів. Ч. 1	2	-	-	-	-
	Лабораторне заняття 2	Дослідження технологічних процесів виробництва кулінарної продукції. Технологія універсальних напівфабрикатів різного ступеня готовності. Ч. 2	-	2	-	-	1
2	Лекція 3	Обробка овочів. Ч. 2	2	-	-	-	-
	Лабораторне заняття 3	Технологія страв з овочів та грибів	-	2	-	-	1
	Лекція 4	Обробка овочів. Виготовлення овочевих напівфабрикатів. Ч. 3.1.	2	-	-	-	-
	Лабораторне заняття 4	Технологія страв з овочів та грибів	-	2	-	-	1
3	Лекція 5	Обробка овочів. Виготовлення овочевих напівфабрикатів. Ч. 3.2.	2	-	-	-	-
	Лабораторне заняття 5	Страви з тушкованих та запечених овочів	-	2	-	-	1
	Лекція 6	Обробка грибів. Ч. 4	2	-	-	-	-
	Лабораторне заняття 6	Страви з тушкованих та запечених овочів	-	2	-	-	1
4	Лекція 7	Страви і гарніри з овочів. Ч. 1	2	-	-	-	-
	Лабораторне заняття 7	Страви зі смажених овочів	-	2	-	-	1
	Лекція 8	Страви і гарніри з овочів і грибів. Ч. 2	2	-	-	-	-
	Лабораторне заняття 8	Страви зі смажених овочів	-	2	-	-	1
5	Лекція 9	Страви і гарніри із смажених овочів і грибів. Ч. 3	2	-	-	-	-
	Лабораторне заняття 9	Страви зі смажених овочів	-	2	-	-	1
	Лекція 10	Запечені страви із овочів і грибів. Ч. 4	2	-	-	-	-

	Лабораторн е заняття 10	Технологія страв з круп, бобових та макаронних виробів	-	2	-	-	1
6	Лекція 11	Страви і гарніри з круп, бобових і макаронних виробів. Ч.1	2	-	-	-	-
	Лабораторн е заняття 11	Технологія страв з круп, бобових та макаронних виробів	-	2	-	-	1
	Лекція 12	Страви і гарніри з круп, бобових і макаронних виробів. Ч. 2	2	-	-	-	-
	Лабораторн е заняття 12	Страви з круп, бобових і макаронних виробів	-	2	-	-	2
7	Лекція 13	Страви і гарніри з круп, бобових і макаронних виробів. Ч. 3	2	-	-	-	-
	Лабораторн е заняття 13	Страви з круп, бобових і макаронних виробів	-	2	-	-	2
7,8	Самостійна робота	Підготовка до лабораторних занять Підготовка до ПМК 1	-	-	-	2 3	10
	ПМК 1	Підсумковий контроль за змістовий модуль 1	-	-	-	-	10
Всього за змістовий модуль 1 – 75 год.			2 6	26	-	2 3	35
Змістовий модуль 2.							
10	Лекція 14	Обробка м'яса і м'ясних продуктів. Ч.1	2	-	-	-	-
	Лабораторн е заняття 14	Технологія приготування страв з відварного м'яса	-	2	-	-	2
	Лекція 15	Обробка м'яса і м'ясних продуктів. Ч. 2	2	-	-	-	-
	Лабораторн е заняття 15	Технологія страв із смаженого м'яса і м'ясопродуктів	-	2	-	-	2
11	Лекція 16	Обробка м'яса і м'ясних продуктів. Ч. 3	2	-	-	-	-
	Лабораторн е заняття 16	Технологія страв із м'яса тушкованого та запеченого	-	2	-	-	1
	Лекція 17	Обробка м'яса і м'ясних продуктів. Ч. 4	2	-	-	-	-
	Лабораторн е заняття 17	Технологія страв із м'яса тушкованого та запеченого	-	2	-	-	1
12	Лекція 18	Обробка м'яса і м'ясних продуктів. Ч. 5	2	-	-	-	-
	Лабораторн е заняття 18	Технологія приготування страв з січених напівфабрикатів	-	2	-	-	1
	Лекція 19	Обробка сільськогосподарської птиці і дичини. Ч. 1	2	-	-	-	-
	Лабораторн е заняття 19	Технологія приготування страв з субпродуктів	-	2	-	-	1
13	Лекція 20	Обробка сільськогосподарської	2	-	-	-	-

		птиці і дичини. Ч. 2					
	Лабораторн е заняття 20	Технологія приготування холодних страв з м'яса	-	2	-	-	1
	Лекція 21	Другі страви з м'яса і субпродуктів. Ч. 1	2	-	-	-	-
	Лабораторн е заняття 21	Технологія приготування холодних страв з м'яса	-	2	-	-	1
14	Лекція 22	Другі страви з м'яса і субпродуктів. Ч. 2	2	-	-	-	-
	Лабораторн е заняття 22	Технологія приготування других страв з м'яса	-	2	-	-	1
	Лекція 23	Другі страви з м'яса і субпродуктів. Ч. 3.1.	2	-	-	-	-
	Лабораторн е заняття 23	Технологія приготування страв з птиці	-	2	-	-	1
15	Лекція 24	Другі страви з м'яса і субпродуктів. Ч. 3.2.	2	-	-	-	-
	Лабораторн е заняття 24	Технологія страв із відвареної, запеченої та припущеної птиці	-	2	-	-	1
	Лекція 25	Страви з сільськогосподарської птиці, дичини і кролика. Ч. 1	2	-	-	-	-
	Лабораторн е заняття 25	Технологія страв із смаженої і тушкованої птиці	-	2	-	-	1
16	Лекція 26	Страви з сільськогосподарської птиці, дичини і кролика. Ч. 2	2	-	-	-	-
	Лабораторн а робота 26	Технологія приготування страв з кролика	-	2	-	-	1
17,18	Самостійна робота 2	Підготовка до лабораторних занять Підготовка до ПМК2	-	-	-	23	10
	ПМК 2	Підсумковий контроль за змістовий модуль 2	-	-	-	-	10
Всього за змістовий модуль 2 – 75 год.			2	6	26	-	23
Екзамен							30
Всього - 150 год. Ваговий коефіцієнт $k_d = 0,8$			$n_d = -$				100
Навчальна практика – 30 год. Ваговий коефіцієнт $k_{np} = 0,2$			$n_{np} =$				100
Всього з навчальної дисципліни – 180 год.			$n_{заг} = k_d n_d + k_{np} n_{np} =$				100

Примітки: $n_{заг}$ – загальна кількість балів;

k_d - ваговий коефіцієнт з дисципліни;

n_d – кількість балів з дисципліни;

k_{np} - ваговий коефіцієнт з практики;

n_{np} - кількість балів за практику.

Вагові коефіцієнти (відповідно до електронного журналу):

- для «вшитої» практики $k_{np}=0,2$; $k_d=0,8$

- для «вшитої» курсової роботи (проекту) $k_{кр(кп)}=0,4$; $k_d=0,6$

- для «вшитих» практики та курсової роботи (проекту)

$k_{np}=0,2$; $k_{кр(кп)}=0,4$; $k_d=0,4$

5 ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ (ПМК 1)

Тема: Процеси, які відбуваються під час кулінарної обробки продуктів

1. Зміни білків
2. Зміни вуглеводів
3. Зміни крохмалю
4. Вуглеводи клітинних стінок
5. Зміни жирів
6. Зміни вітамінів
7. Зміни кольору продуктів
8. Смакові, ароматичні і мінеральні речовини

Тема: Обробка овочів і грибів

9. Відходи овочів
10. Класифікація овочів
11. Характеристика технологічного процесу обробки овочів
12. Обробка картоплі
13. Обробка коренеплодів
14. Обробка капустяних і цибулевих овочів
15. Обробка гарбузових, томатних і бобових овочів
16. Обробка салатно-шпинатних, пряних і десертних овочів
17. Види нарізання овочів
18. Обробка консервованих овочів
19. Напівфабрикати консервовані
20. Централізоване виготовлення овочевих напівфабрикатів
21. Відходи овочів та їх використання
22. Обробка грибів

Тема: Страви і гарніри з картоплі, овочів і грибів

23. Значення страв і гарнірів з овочів у харчуванні людини.
24. Процеси, що відбуваються в овочах під час теплової кулінарної обробки
25. Страви і гарніри з варених овочів
26. Страви і гарніри з припущених овочів
27. Страви і гарніри з тушкованих овочів і грибів
28. Страви і гарніри із смажених овочів і грибів
29. Запечені страви із овочів і грибів
30. Печені овочі
31. Страви з овочевих напівфабрикатів

Тема: Страви і гарніри з круп, бобових і макаронних виробів

32. Харчова цінність круп, бобових і макаронних виробів

33. Підготовка круп до варіння
34. Каші
35. Страви з каш
36. Страви з бобових
37. Страви з макаронних виробів

ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ПІДСУМКОВИЙ МОДУЛЬНИЙ КОНТРОЛЬ № 2 (ПМК 2)

Тема: Обробка м'яса і м'ясних продуктів

1. Хімічний склад і харчова цінність м'яса
2. Види і класифікація м'яса
3. Організація технологічного процесу обробки м'яса і виробництва напівфабрикатів
4. Кулінарне розбирання і обвалювання яловичої туші
5. Кулінарне розбирання і обвалювання свинячої, баранячої і телячої туш
6. Приготування натуральних м'ясних напівфабрикатів з яловичини
7. Напівфабрикати з баранини, телятини, свинини натуральні
8. Приготування січеної маси і напівфабрикатів з неї
9. Напівфабрикати з м'ясної котлетної маси
10. Обробка поросят, кроликів і диких тварин
11. Обробка субпродуктів і кісток

Тема: Обробка сільськогосподарської птиці і дичини

12. Значення птиці у харчуванні людини, її класифікація
13. Обробка сільськогосподарської птиці й дичини
14. Способи заправки птиці і дичини
15. Напівфабрикати з птиці й дичини
16. Обробка субпродуктів птиці й дичини
17. Напівфабрикати, що надходять із заготівельних фабрик

Тема: Другі страви з м'яса і субпродуктів

18. Значення м'ясних страв у харчуванні
19. Процеси, що відбуваються в м'ясі під час теплової обробки
20. Варені м'ясні страви
21. Смажені страви з м'яса
22. Запечені м'ясні страви
23. Тушковані м'ясні страви
24. Страви з січеного натурального м'яса і котлетної маси

Тема: Страви з сільськогосподарської птиці, дичини і кролика

25. Значення страв з птиці, дичини і кролика у харчуванні
26. Варені й припущені страви з птиці, дичини, кролика

27. Смажені страви з птиці, дичини, кролика

28. Тушковані страви з птиці, кролика

Тема: Страви з яєць

29. Будова, хімічний склад і харчова цінність яєць

30. Класифікація яєць, продукти їх переробки

31. Підготовка яєць і продуктів їх переробки до кулінарної теплової обробки

32. Процеси, що відбуваються в яйці під час теплової обробки

33. Способи варіння яєць. Страви з варених яєць

34. Смажені і запечені страви з яєць

Тема: Страви з сиру

35. Значення страв з сиру в харчуванні

36. Приготування холодних страв з сиру

37. Варені страви з сиру

38. Смажені страви з сиру

39. Запечені страви з сиру

6 РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Список наявної у бібліотеці *основної* навчальної літератури

№	Автор	Назва підручника (навчального посібника)	Видавництво, рік видання	Кількість примірників в
1	Нечаюк Л.І., Телеш Н.О.	Готельно-ресторанний бізнес: Менеджмент: Навчальний посібник.	К.: Центр навчальної літератури, 2003. – 348 с.	15
2	Захарчук В.Г., Кунділовська Т.А., Гайдукович Г.Є.	Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник	Одеса: ОНЕУ, Атлант ВОІ СОІУ, 2016 р. – 479 с.	21
3	Смоляр В.І.	Харчова експертиза : підручник	К. : Здоров'я, 2005. – 448 с.	32
4	Смоляр В.І.	Фізіологія та гігієна харчування : підручник	К.: Здоров'я, 2000. – 335 с.	25
5	Шумило Г.І.	Технологія приготування їжі : навч. Посібник	Кондор, 2008. – 506 с.	5
5	Трисвятский Л.А.	Хранение и технология с.-х. продуктов	М.: Агропромиздат, 1991. – 411 с.	50
6	Подпряттов Г.І., Скалецька Л.Ф., Сеньков А.М.	Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва: практикум	К.: Вища освіта, 2004. – 272 с.	28
7	Жемела Г.П.,	Технологія зберігання і	Дніпропетровськ,	33

№	Автор	Назва підручника (навчального посібника)	Видавництво, рік видання	Кількість примірники в
	Шемавн'юв В.І., Маренич М.М., Олексюк О.М.	переробки продукції рослинництва: Навчальний посібник	2005. – 248 с.	

Додаткова література:

1. Гайовий І.І. Оцінювання професійної підготовки фахівців ресторанної справи / І.І. Гайовий/ // Сучасні інформаційні технології та інноваційні методики навчання у підготовці фахівців: методологія., теорія, досвід, проблеми : зб. наук. пр. / редкол. І. А. Зязюн (голова) [та ін.]. – К.- Вінниця : ДОВ «Вінниця», 2006. – Вип. 10. – С. 278-282.
2. Марвин Б. Маркетинг ресторана: как привлечь клиента и удержать в вашем ресторане. – М.: Изд-во Жигульского, 2002. – 216 с.
3. Нечаюк Л.І., Телеш Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: Менеджмент: Навчальний посібник. – К.: Центр навчальної літератури, 2003. – 348 с.
4. Захарчук В.Г. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник / В.Г.Захарчук, Т.А.Кунділовська, Г.Є.Гайдукович. – Одеса: ОНЕУ, Атлант ВОІ СОІУ, 2016 р. – 479 с.
5. Смоляр В. І. Харчова експертиза : підручник / В. І. Смоляр. – К. : Здоров'я, 2005. – 448 с.
6. Смоляр В. І. Фізіологія та гігієна харчування : підручник / В. І. Смоляр. – К.: Здоров'я, 2000. – 335 с.
7. Справочник технолога общественного питания / А.И.Мглинец, Л. М. Алешина, Л. В. Бабиченко, В. С. Баранов и др.; общ. ред. О. П. Степанова. – М.: Колос, 2000. – 336 с.
8. Тутельян В. А. Микронутриенты в питании здорового и больного человека / В. А. Тутельян, В. Б. Спиричев, Б. П. Суханов, В. А. Кудашева. – М. : Колос, 2002. – 424 с.
9. Усов В. В. Основы кулинарного мастерства : учебник / В. В. Усов. – М. : Издательство «Академия», 2008. – 80 с.
10. Харчування людини і сучасне довкілля: теорія і практика / М. І. Пересічний, М. Ф. Кравченко, В. Н. Корзун, О. М. Григоренко. – К. : КНТЕУ, 2002. – 526 с.
11. Химический состав пищевых продуктов / под ред. И. М. Скурихина, М. Б. Волгарева. – М. : ВО Агропромиздат, 2000. – 224 с.
12. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі : навч. Посібник / Г. І. Шумило. – К. : Кондор, 2008. – 506 с.

7 ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

Література бібліотеки університету і методичного кабінету кафедри.

Користування Internet.

Користування нормативно-технічною літературою мелітопольського центру стандартизації, метрології та сертифікації.