ЗАТВЕРДЖУЮ
В.о. директора
Львівського професійного коледжу
готельно-туристичного та ресторанного сервісу
_____ Ганна БАЛУЩАК
26 серпня 2025 р.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

для забезпечення освітньо-професійної програми «Харчові технології»

Освітньо-професійний ступінь Фаховий молодший бакалавр
Галузь знань 18 Виробництво та технології
Спеціальність 181 Харчові технології

Екологія, безпека життєдіяльності та охорона праці

1. Закон України "Про охорону праці" від 14 жовтня 1992 р. (Із змінами від 26.11.2002).
2. Кодекс Законів про працю в Україні.
3. Закон України "Про пожежну безпеку". – К.,2005
4. Закон України "Про загальнообов'язкове державне соціальне страхування від нещасного випадку на виробництві та професійного захворювання, які спричинили втрату працездатності" від 23.09.99 р. №1105.
5. Закон України «Про основні засади державного нагляду (контролю) у сфері господарської діяльності».
6. Закон України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення».
7. Постанова Кабінету Міністрів України від 30.11.2011 № 1232 «Порядок проведення розслідування та ведення обліку нещасних випадків, професійних захворювань і аварій на виробництві».
8. Постанова Кабінету Міністрів України від 27.06.2003 р. № 994. «Перелік заходів та засобів з охорони праці, витрати на здійснення та придбання яких включаються до валових витрат».
9. Постанова Кабінету Міністрів України «Про порядок проведення атестації робочих місць за умовами праці» від 1 серпня 1992 р.
10. Основи охорони праці: Підручник. 2-ге видання / К.Н.Ткачук, М.О.Халімовський, В.В.Зацарний та ін. – К.: Основа, 2006 – 448 с.
11. Запорожець О.І., Протоєрейський О.С., Франчук Г.М., Боровик І. М. Основи охорони праці. Підручник. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 264 с.
12. Основи охорони праці:. /В.В. Березуцький, Т.С. Бондаренко, Г.Г.Валенко та ін.; за ред. проф. В.В. Березуцького. – Х.:Факт, 2009. – 480 с.
13. Русаловський А. В. Правові та організаційні питання охорони праці: Навч. посіб. – 4-те вид., допов. і перероб. – К.: Університет «Україна», 2009. – 295 с.
14. Охорона праці: навч. посіб. / З.М. Яремко, С.В. Тимошук, О.І. Третяк, Р.М. Ковтун; за ред.проф. З.М. Яремка. – Львів: Видавничий центр ЛНУ імені Івана Франка, 2010. – 374 с.
15. Катренко Л.А., Кіт Ю.В., Пістун І.П. Охорона праці. Курс лекцій. Практикум: Навч. посіб.– Суми: Університетська книга, 2009. – 540 с.
16. Купчик М.П., Гандзюк М.П. та ін. Основи охорони праці. — К.: Основа, 2000. — 410 с.
17. Жидецький В.Ц., Джигірей В.С., Мельников О.В. Основи охорони праці. – Вид. 2-е,стереотипне. – Львів: Афіша, 2010. – 347с.
18. Жидецький В.Ц. Основи охорони праці. Підручник — Львів: УАД, 2006 – 336 с.

19. Ярошенко І.Ф. Безпека життєдіяльності в інженерних рішеннях: Навчальний посібник – Суми. Видавництво „Довкілля", 2009, 390с.
20. Гандзюк М.П., Желібо Є.П., Халімовський М.О. Основи охорони праці. – К.: Каравела,2009. – 408 с.
21. Геврик Є.О. Охорона праці: [Навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл.]. — 2-е вид., перероб.та допов.. — К.: Ніка-Центр: [Ельга], 2009. — 294 с
22. Зеркалов Д.В. Основи охорони праці: Навч. посіб.: У 3 ч. / Міжнар. АН екології та безпеки життєдіяльності. — [К.]: Інтелект, 2010. – 129 с.
23. Керб Л.П. Основи охорони праці. – К., 2005. – 215 с.
24. Основи охорони праці: Навч. посіб. / [І.О.Воронов, І.Д.Коваленко, П.В.Афанасьєв, Т.В.Булгач]. — К.: Генеза, 2010. — 262, [1] с.
25. Охорона праці та промислова безпека: Навч. посіб. / К. Н. Ткачук, В. В. Зацарний, Р. В.Сабарно, С. Ф. Каштанов, Л. О. Мітюк, Л. Д. Третьякова, К. К.Ткачук, А. В. Чадюк. За ред.К. Н. Ткачука і В. В. Зацарного. – К.: ___ 2009 – __ с.
26. Охорона праці (Законодавство. Організація роботи): Навч. посіб. / За заг. ред. к.т.н., доц.І. П. Пістуна. – Львів: "Тріада плюс", 2010. – 648 с.
27. Протоєрейський О.С., Запорожець О.І..Основи охорони праці: [Навч. посіб. для студ. техн.спец. вищ. навч. закл.] / О.С.Протоєрейський, О.І.Запорожець; Нац. авіац. ун-т. — К., 2002.— 523 с.
28. Сєріков Я. О. Основи охорони праці: Навч. посіб. – Харків, ХНАМГ, 2007. - 227с.

Допоміжна

1. Порядок проведення атестації робочих місць за умовами праці: НПАОП 0.05-8.04-92.Х.: ФОРТ, 2003.16 с.
2. НПАОП 0.00-1.28-10 «Правила охорони праці під час експлуатації електронно-обчислювальних машин». Наказ Держгірпромнагляду від 26.03.2010р. № 65.
3. НПАОП 0.00-4.03-04 «Положення про Державний реєстр нормативно-правових актів з питань охорони праці». Наказ Держнаглядохоронпраці України від 08.06.2004 р. № 151.
4. НПАОП 0.00-4.09-07 «Типове положення про комісію з питань охорони праці підприємства». Наказ Держгірпромнагляду від 21.03.2007 р. № 55
5. НПАОП 0.00-4.11-07 «Типове положення про діяльність уповноважених найманими працівниками осіб з питань охорони праці». Наказ Держгірпромнагляду від 21.03.2007 р. № 56.
6. НПАОП 0.00-4.12-05 «Типове положення про порядок проведення навчання і перевірки знань з питань охорони праці». Наказ Держнаглядохоронпраці від 26.01.2005 № 15.
7. НПАОП 0.00-4.15-98 «Положення про розробку інструкцій з охорони праці». Наказ Держнаглядохоронпраці від 29.01.1998 р. № 9.
8. НПАОП 0.00-4.21-04 «Типове положення про службу охорони праці». Наказ Держнаглядохоронпраці від 15.11.2004 р. № 255.
9. НПАОП 0.00-6.03-93 «Порядок опрацювання та затвердження власником нормативних актів про охорону праці, що діють на підприємстві». Наказ Держнаглядохоронпраці від 21.12.1993 р. № 132.
10. Рекомендації щодо побудови, впровадження та удосконалення системи управління охороною праці. Затверджено Головою Держгірпромнагляду 07.02.2008.
11. Рекомендації щодо організації роботи кабінету промислової безпеки та охорони праці. Затверджено Головою Держгірпромнагляду 16.01.2008 р.
12. Гігієнічна класифікація праці за показниками шкідливості та небезпечності факторів виробничого середовища, важкості та напруженості трудового процесу. Затверджено наказом Міністерства охорони здоров'я Уряїни від 27.12.2001 року, № 528.

Харчова хімія

Базова література

1.Мороз І. А., Гулай О. І., Шемет В. Я. Харчова хімія : Навчальний посібник. Луцьк: ІВВ ЛНТУ, 2022. 236 с

2. Воронов С. А., Дончак В. А., Когут А. М. Органічна хімія : Підручник. Львів: Видавництво Львівської політехніки, 2021. 488 с.

3. Слободнюк Р., Горайчук А. Аналітична хімія та аналіз харчової продукції. К. : Кондор, 2018. 336 с.

4. Назарко І. С., Вічко О. І. Загальна хімія : навчальний посібник для студентів технічних спеціальностей. Тернопіль : Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, 2019. 192 с.

5.Michael Zeece. Introduction to the Chemistry of Food. Academic Press, 2020.418c.

6. Євлаш В. В. та ін. Харчова хімія : навч. посіб. Харків : Світ книг, 2019. 504

7. Харчова хімія. Мінеральні речовини : навч. посібник / Аксьонова О. Ф., Пілюгіна І. С., Мурликіна Н. В., Кононенко Л. В. Харків : ХДУХТ, 2021.

8. Хацевич О. М., Складанюк М. Б. Хімія та аналіз харчових продуктів : Лабораторний практикум. Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ : вид. Супрун В. П., 2019. 105

9.Хімія смаку, кольору і запаху : навч. посібник / Борук С. Д., Дійчук В. В., Воробець М. М., Сема О. В. Чернівці : Чернівецький нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2020. 80 с

10. Гуменюк О. Л. Харчова хімія : тексти лекцій частина перша для студентів напряму підготовки 181 Харчові технології. Чернігів : ЧНТУ, 2018. 129 с.

11.Гуменюк О. Л. Харчова хімія : тексти лекцій частина друга для студентів напряму підготовки 181 Харчові технології. Чернігів: ЧНТУ, 2018. 155 с.

Додаткова література

1. Харчова хімія : методичні вказівки до виконання лабораторних робіт для студентів напряму підготовки 6.051701 "Харчові технології та інженерія" / Гуменюк О. Л. Чернігів : ЧДТУ, 2013. 151 с.

2. Дуленко Л.В., Горяйнова Ю.А., Полякова А.В. та ін. Харчова хімія: навчальний посібник. К.: Кондор, 2011. 248 с.

3. Дубиніна А. А., Малюк Л. П., Селютина Г. А. Токсичні речовини у харчових продуктах таметоди їх визначення: підручник. К. : ВД «Професіонал», 2007. 384 с.

4. Євлаш Л. В. Харчова хімія. Київ : Світ книг, 2016. 504с.

5. Ластухін Ю. О. Хімія природних органічних сполук : навч. посіб. Л. : Нац.ун-т «Львів, політехніка»; Інтелект-Захід, 2005. 560 с.

6. Пасальський Б. К. Хімія харчових продуктів: навчальний посібник. К.: Київ. Держ.торг.-екон.ун-т, 2000.

7. Скоробогатий Я. П. Харчова хімія. Київ: Світ книг, 2015. 516 с.

8. Павлоцька Л. Ф., Дуденко Н. В., Дмітрієвич Л. Р. Основи фізіології гігієни харчування тапроблеми безпеки харчових продуктів. Посібник для вузів. Суми, 2007.

9. Пересічний М. І., Кравченко М. Ф., Карпенко П. О. Технологія продуктів громадського харчування з використаннямбіологічно активних добавок : монографія.Київ : КНТЕУ, 2003. 322 с.

10. Nielsen S. S. Food analysis. New York : Springer, 2010. 602 p.

Біохімія

Базова

1. Остапченко Л.І., Андрійчук Т.Р., Бабенюк Ю. Д. та ін. Біохімія. – К.: ВПЦ «Київ. ун-т», 2012, 796 с..

2. Губський Ю.І. Біологічна хімія / Київ-Вінниця Нова книга, 2007р. 656 с.

3. Біохімія. /М.Є.Кучеренко, Ю.Д.Бабенюк, О.М.Васильєв та ін./ К.:ВГЦ Київський університет, 2002, 480 с.

4..С.Кучеренко, Ю.Д.Бабенюк, В.М.Войницький. Сучасні методи біохімічних досліджень Київ, Фітосоціоцентр, 2001, 422с.

5.Голуб Н.Б., Ігнатюк О.А., Кузьмінський Є.В. Практикум з біохімії.- К.: Політехніка, 2007, 80с.

Допоміжна

1. Біохімія. / під ред. Е.С.Северина.- М.: ГЭОТАРМЕД, 2002.-448с
2. Д.Нельсон, Н. Кокс Основи біохімії. / W. H. FREEMAN AND COMPANY New York, переклад М. : Лабораторія знань, 2017. — 694 с. https://glavkniga.su/filecont/49864.pdf

Мікробіологія і фізіологія

Базова

1.Рудавська Г.Б., Ларіна І.В., Демкевич Л.І. Мікробіологія. - К.: КНТЕУ, 2001.-324 С.
Пирог Т.П. Загальна мікробіологія: Підручник. - К.: НУХТ, 2004. - 471с.
2.Пяткін К.Д., Кривошеїн Ю.С. Мікробіологія. - К.: Вища школа. - 1992. -431 с.
Закон України «Про інноваційну діяльність» / Відомості Верховної Ради України, 2002, N 36, ст. 266 (поточна редакція від від 05.12.2012, підстава 5460-17).
3.ДСТУ 3946:2000. Продукція харчова. Система розроблення і поставлення продукції на виробництво. Основні положення.
4.ДСТУ 4518-2008. Продукти харчові. Маркування для споживачів. Загальні правила.
Розпорядження КМУ № 228-р_Стратегія СФЗ.
5.Арсеньева Л.Ю. Технологія ресторанної продукції функціонального призначення / Л.Ю.
6.Арсеньева. К.: НУХТ, 201 1. 137 с.
7.Джурик І.Р. Основи технології продукції закладів ресторанного господарства: навчальний посібник. - Вид. друге. / І.Р. Джурик. - Львів: Ліга-прес. - 2012,- 358 с.
8.Домарецький В.А. Технологія харчових продуктів / За ред. А.І. Українця В.А.
9.Домарецький, М.В. Остапчук, А.І. Українець. - К.: НУХТ, 2003. - 572 с.
10.Івашків Я.Я. Інноваційні технології харчової продукції : навч. посіб. - практикум / Я.Я. Івашків, Н.Р.-Й. Джурик. - Львів: Ліга Прес, 2017. - 172 с.
11.Інноваційні ресторанні технології: основи теорії: підруч. для ВУЗів / За ред. проф. Г.Т. П'ятницької. - К.: Кондор, 2013. -248 с.
12.Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі [Текст]: навч. посібник / Н. М. Влащенко, Харків, нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. 2018. - 373 с.

Допоміжна

1.Збірник рецептур страв і кулінарних виробів (технологічних карт) із використанням біологічно активних добавок / [Пересічний М.І., Кравченко М.Ф., Корзун В.Н. та ін.] ; під ред. 2.М.І.Пересічного. - К.: Книга, 2004. - 428 с.
3.Технологія продукції харчування у таблицях і схемах: Навчальний посібник / Дорохіна М.О., Капліна Т.В. - К.: Кондор. 2010. - 280 с.

Гігієна і санітарія

Базова:

1. Засєкін Д.А. Санітарні норми для тваринницьких та переробних підприємств України навч.посіб./ Д.А. Засєкін, В.М. Поляковський, В.В. Соломон.- К.: «Центр учбової літератури», 2015. – 400с.
2. Корзун В.Н. Гігієна громадського харчування / В. Н. Корзун. - К.: КНТЕУ, 2002.-236 с.
3.Санітарія гігієна закладів ресторанного господарства: підручник/ О.В.Іванова, Т.В. Капліна. – Суми: Університетська книга, 2012. – 399 с.
4. Корзун В.Н. Гігієна харчування / В. Н. Корзун. - К.: КНТЕУ, 2003.-238 с.
5. Санітарні правила для підприємств продовольчої торгівлі /Уклад. Ф.Федорченко. – Х.: Фактор, 2004. – 104с.
6. Санітарні правила для підприємств громадського харчування /Уклад. Ф.Федорченко, О. Піроженко. – Х.: Фактор, 2004. – 164с.
7. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва / О.М. Якубчак, В.І. Хоменко, С.Д. Мельничук та ін.; За ред. О.М. Якубчак, В.І. Хоменка. – Київ, 2005. – 800с.

Допоміжна:

1. Засєкін Д.А. Санітарні норми для тваринницьких та переробних підприємств України навч.посіб./ Д.А. Засєкін, В.М. Поляковський, В.В. Соломон.- К.: «Центр учбової літератури», 2015. – 400с.
2. Про затвердження Методичних рекомендацій з організації роботи закладів ресторанного господарства при вищих навчальних закладах: Наказ No 93 Міністерств економіки та з питань європейської інтеграції України від 05.03.2004 р.

Технологія виробництва кулінарної продукції

Література навчальна

1.Архіпов В.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навч. посіб.,2007
2.Грищенко І.М. Дієтичне та дитяче харчування: навч.пос.,2003
3.Доцяк В.С. Технологія приготування їжі з основами товарознавства. Підручник, 2014
4. Доцяк В.С. Українська кухня. Підручник, 2014
5.Дорохіна М.О. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах: навч.пос.2008
6.В.Г.Захарчук Т.А.Кунділовська Технологія продукції ресторанного господарства: навч.пос. 2016
7. Стахмич Т.М. Кулінарна справа. Технологія приготування їжі. Підручник, 2020

Література довідкова

1.Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, 1999
2.Збірник рецептур страв та кулінарних виробів, 1980
3.Збірник рецептур страв для харчування школярів,1985
4.Технологічні карти на продукцію громадського харчування, 1990

Організація виробництва в закладах ресторанного господарства

1. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. / В.В. Архіпов, В.А. Русавська. – К.: Центр учб. л-ри, 2009.
2. 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. – К.: Фірма «ІНКОС», Центр навч. л-ри, 2007.
3. 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. – К.: Центр учб. л-ри, Фірма «ІНКОС», 2008.
4. Архіпов В.В. Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. - К.: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007.
5. Завадинська О.Ю., Лигвиненко Т.Є., Організація ресторанного харчування за кордоном. Навч.посіб – К: КНЕТЕУ, 2003.
6. Карпенко В.Д., та ін. Організація виробництва та обслуговування на .п.г.х. – К., 2003
7. Лук'янова Л.Г., Т., Дорошенко, І.М. Мініч Уніфіковані технології готельних послуг: навч. посіб. / за ред. В.К. Федорченка. – К.: Вища шк., 2001.
8. Лук'янова Л.Г., Мініч І.М. «Організація готельно-ресторанного господарства» навч. посібник – Кондор, 2012.
9. Мальська М.П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підручник / М.П. Мальська, О.М. Гаталяк, Н.М. Ганич. – К.: Центр учб. л-ри, 2013.
10. Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства: навч. посіб. / Л.М. Мостова, О.В. Новікова. – К.: Ліра-К, 2010.
11. Організація виробництва та обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства. Навчальний посібник для ученьів вищих навчальних закладів освіти І-ІІ рівнів акредитації спеціальності 5.091711"Технологія харчування"/ Під загальною редакцією В.А.Антонової. -Донецьк: ДонНУЕТ, 2007.

12. П'ятницька Г.Т. Інноваційні ресторанні технології: основи теорії: навч. посіб. для вищ. навч. закл. / Г.Т. П'ятницька, Н.О. П'ятницька. – К.: Кондор, 2013. – 250 с.
13. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу: ресторанна справа: навч. посіб. / Я.М. Сало. – Львів: Афіша, 2011.
14. Сало Я.М. Організація роботи барів – Львів: Афіша, 2012.
15. Самодай В.П., Кравченко А.І. «Організація ресторанної справи» - Суми: Вид-во СумДПУ ім. А.С. Макаренка, 2015.
16. Томашин-Лелекач М.М., Канчі В.В Технологічні розрахунки при проектуванні підприємств харчування: Навчальний посібник / Міністерство освіти і науки; Ужгород: Вид-во В.Падяка, 2002.

Устаткування в закладах ресторанного господарства

Базова

1. Бойко М.М. Експлуатація холодильного та торгівельного обладнання. Харків: Компанія СМІТ , 2001р.
2. Саєнко Н.П, Волошенко Т.Д. Устаткування підприємств громадського харчування. Київ ЛДД, 2005р.
3. Новак С.О Робота на електронних контрольно-касових апаратах різних типів. Київ. Вікторія, 2003р.
4. Старовойт Л.Я, Шинкаренко О.П.Сидорчук Т.П, Дідик Л.М. Устаткування підприємств харчування. Лабораторія практикум. Львів: Орія-Нова, 2001р.
5. Шинкаренко О.П, Сидорчук Т.П, Дідик Л.М, Технічне оснащення підприємств громадського харчування Механічне устаткування, Львів: Орія-Нова, 2001р.
6. І.М Заплетніков , В.Г. Мирончук В.М. Кудрявцев Експлуатація і обслуговування технологічного обладнання харчових виробництв. рік видання 2019 р

Допоміжна

1. О.В. Кузьмін В.Кійко Л.М.Акімова обладнання закладів ресторанного господарства
2. Дейниченко Г.В. Оборудование предриятий питанния: справочник
3. Дорохін В.О. Теплове обладнання підприємств харчування : підручник ДП ред. «Мир Техники и Технологии», 2002 – 256с.
4. Пахомов П.Л. Холодильна техніка: навч. посіб. /[П.Л. Пахомов, В.В. Сазонов]. – Х.: ХДУХТ, 2003 – 224с

Технологія виробництва кондитерської продукції

Базова:

1. Борошняні кондитерські вироби: технологія та устаткування : навчальний посібник / В. І. Оболкіна, С. Д. Дудко, Є. Б. Сидорченк, Ю. Г. Кожанов ; Нац. ун-т харч. технол. Ін-т післядипломної освіти. – Київ : Інкос, 2021. – 350 с. – ISBN 978-617-598-143-6.
2. Збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів: навчально-практичний посібник / О.В. Павлов. – 2-ге видання, доповнене – К.: Профкнига, 2019.-340 с.
3. Дробот В.І. Лабораторний практикум з технології хлібопекарського та макаронного виробництва: Навчальний посібник / В.І. Дробот, Л.Ю. Арсеньєва, О.А. Білик та ін. – К.: Центр навчальної літератури, 2006. – 341 с.
4. Лисюк Г.М. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів: Навчальний посібник / Г.М. Лисюк, О.Г. Самохвалова, З.І. Кучерук та ін. – Суми: ВТД «Університетська книга», 2009. – 464 с.
5. Артамонова М. В. Технологічні розрахунки та контроль безпеки у хлібопекарському, макаронному, кондитерському та харчоконцентратному виробництві: навчальний посібник. Видання друге, переробл. і доп. / М. В. Артамонова, О. Г. Шидакова-Каменюка. – Х. : ДБТУ, 2022. – 173 с.
6. Новікова О.В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів: навч. посібник. – К.: Видавництво Ліра-К, 2013. – 540 с.

7. Технологія кондитерського виробництва. Практикум: навч. посіб. / К. Г. Іоргачова, О. В. Макарова, Л. В. Гордієнко, Г. В. Коркач ; за ред. К. Г. Іоргачової. Одеса : Сімекс-прінт, 2011. 208 с.
8. Технологія та лабораторний практикум кондитерських виробів і харчових концентратів / А.М. Дорохович, В.М. Ковбаса – К.: Фірма «ІНКОС», 2015. – 632 с.

Допоміжна:

9. Технологія печива звичайного і спеціального призначення : навчальний посібник / А. М. Дорохович, В. В. Дорохович, А. Г. Абрамова, М. М. Петренко ; за ред. А. М. Дорохович ; Нац. ун-т харч. технол. – Київ : Інкос, 2022. – 826 с.
10. Технологічні розрахунки у хлібопекарському виробництві / Дробот В. та ін. Київ : Кондор, 2010. 440 с.
11. Дробот В.І. Довідник з технології хлібопекарського виробництва. Довідник : навч. посіб. / 2-е вид., перероб. і допов. Київ, 2019. 580 с.
12. Технохімічний контроль сировини та хлібобулочних і макаронних виробів : навчальний посібник / за ред. чл.-кор. В.І. Дробот – К.: Кондор-Видавництво, 2015.– 958 с.
13. Самойчук К.О. Технологічне обладнання хлібопекарської і макаронної галузі: навчальний посібник / К.О. Самойчук, В.О. Олексієнко, Н.О. Паляничка, В.Ф. Ялпачик – Київ: ПрофКнига, 2021. 372 с.

Електротехніка

Основна література

1.Мірошниченко В.І. Основи електротехніки. – Київ: Вища школа, 2019.
2.Губарєв В.П. Електротехніка та електроніка у харчовій промисловості. – Харків: ХНТУСГ, 2020.
3.Інструкції та технічні паспорти на реальне обладнання харчових виробництв (електроплити, міксери, холодильні установки).

Основи філософських знань

Базова література:

1. Андрущенко В. П., Бех В. П., Кисельов О. В. Філософія: Підручник. – К.: Центр учбової літератури, 2021.
2. Горлач М. І. Основи філософських знань. – Харків: Право, 2020.
3. Кондратьєв Я. М. Вступ до філософії. – К.: Либідь, 2019.
4. Кохановський В. П. Філософія: Курс лекцій. – К.: Академвидав, 2022.
5. Панченко В. І. Історія філософії: Основи, проблеми, персоналії. –Львів: Світ, 2020.
6. Табачковський В. Г. Філософія: Навчальний посібник. – К.: Видавничий дім «КМ Academia», 2021.
7. Губерський Л. В. (ред.) Філософія: Підручник. – К.: Знання, 2022.
8. Шинкарук В. І. (ред.) Філософія: Курс лекцій для студентів нефілософських спеціальностей. – К.: Наукова думка, 2020.
9. Воронкова В. Г. Філософія: Підручник. – К.: Центр учбової літератури, 2021.
10. Бичко І. В., Табачковський В. Г. Філософія: Історія і проблематика. – К.: Академвидав, 2023.

Допоміжна література:

1. Платон. Держава. – К.: Основи, 2020.
2. Арістотель. Метафізика. – К.: Юніверс, 2019.
3. Декарт Р. Міркування про метод. – К.: Основи, 2020.
4. Кант І. Критика чистого розуму. – Львів: Світ, 2021.
5. Ніцше Ф. Так казав Заратустра. – К.: Юніверс, 2022.
6. Камю А. Міф про Сізіфа. – Харків: Фоліо, 2021.
7. Сартр Ж.-П. Екзистенціалізм – це гуманізм. – К.: Дух і Літера, 2020.
8. Гуссерль Е. Криза європейських наук і трансцендентальна феноменологія. – К.: Смолоскип, 2023.

Фізичне виховання

Базова

1.Герич О.І. Фізичне виховання та здоров'я людини. – Львів: Видавництво коледжу, 2022.
2.Лещенко В.І., Ковальчук С.П. Методика фізичного виховання в навчальних закладах. – Київ: Освіта, 2021.
3.Павлов С.М. Фізична культура і спорт: навчальний посібник. – Харків: Фізкультура і спорт, 2020.
4.Бойко О.В. Фізична підготовка студентів: теорія та практика. – Львів: Видавництво «Академія», 2019.

Допоміжна

1.Державні стандарти фізичної підготовленості учнів і студентів. – Міністерство освіти і науки України, 2021.
2. Кузьменко І.П. Сучасні технології у фізичному вихованні. – Київ: Наукова думка, 2020.
3.Журнали: Фізична культура і спорт, Здоров'я і спорт, Науковий вісник фізичної культури.
4.Інтернет-ресурси з фізичної культури та здорового способу життя: https://mon.gov.ua, https://sport.gov.ua, Онлайн-бібліотеки навчальних посібників з фізичного виховання.

Процеси і апарати харчових виробництв

Література навчальна

1. Поперечний А.М. Процеси і апарати харчових виробництв: підручник, 2007.
2. Тарасенко І.І. Процеси і апарати харчових виробництв: навч. пос., 2002.
3. Шаповал С.Л. Устаткування закладів ресторанного господарства. Механічне устаткування, 2011.

Література довідкова

1. Черевко О.І. Процеси та апарати жаріння харчових продуктів, 2000.
2. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: навч. пос., 2007.

Основи інженерної та комп'ютерної графіки

1. Тмєнова Н.П. Комп'ютерна графіка: навч. посіб. - К.: ВПЦ "Київський університет", 2017. - 111 с.
2. Комп'ютерна графіка: навч. посіб. / Укл.: Тотосько О.В. – Тернопіль: 2017 – 304 с.
3. Кащеєв Л. Б. Графічний редактор Inkscape. – Харків: НТУ «ХПІ», 2019. – 173 с.
4. Бережна О. Б. Типографіка: навч. посіб. – Х: ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2021. – 125 с.
5. САП: навч. посіб. / Укл. Барандич К. С. та ін. - К.: КПІ ім. І. Сікорського, 2021. – 97 с.
6. САП. Практикум у FreeCAD: навч. посіб. / Укл. В. В. Шликов – К.: КПІ ім. І. Сікорського, 2021. – 73 с.
7. Головчук А. Ф. Інженерна та комп'ютерна графіка: навч. посіб. — К.: Центр учбової літератури, 2010. – 160 с.
8. Комп'ютерна графіка : конспект лекцій / Укладач: Скиба О.П. – Тернопіль: Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, 2019. – 88 с.
9. Маценко В.Г. Комп'ютерна графіка: Навчальний посібник. – Чернівці: Рута, 2009 – 343 с.
10. Векторна графіка. CorelDraw: навч. посіб. / Н. А. Жукова, Т.Г. Осипова; КПІ ім. Ігоря Сікорського. – Київ: КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2019. – 210 с.

Бухгалтерський облік

1. Бутинця Ф. Ф. Бухгалтерський облік: підручник. — 8-ме вид., доп. і перероб. — Житомир: ПП «Рута», 2020. — 720 с.
2. Герасимович А. М., Кучер С. В., Пантелєєв В. П. Бухгалтерський облік: підручник. — К.: Центр учбової літератури, 2021. — 648 с.
3. Сопко В. В. Бухгалтерський облік: теорія і практика. — К.: КНЕУ, 2022. — 512 с.

4. Нападовська Л. В. Бухгалтерський облік для економістів. — К.: Центр учбової літератури, 2020. — 384 с.
5. Пархоменко В. М., Лень В. С. Бухгалтерський облік: навчальний посібник. — К.: КНЕУ, 2019. — 476 с. Голов С. Ф. Фінансовий облік за міжнародними стандартами. — К.: Лібра, 2021. — 704 с.
6. Савченко В. Ф. Основи бухгалтерського обліку: навчальний посібник. — Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. — 312 с.
7. Ткаченко Н. М. Бухгалтерський облік у галузях економіки. — К.: КНЕУ, 2020. — 520 с.
8. Кіндрацька Г. І., Кузьмін О. Є. Бухгалтерський облік для фахівців з харчових технологій. — Львів: ЛНУ, 2021. — 280 с.
9. Бойко Т. В. Бухгалтерський облік: тестові завдання, ситуаційні задачі, тести. — К.: Центр учбової літератури, 2020. — 264 с.

Організація обслуговування та сервіс в закладах ресторанного обслуговування

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. Вид. 2-ге, переробл. І допов. Київ : Центр учбової літератури, 2012, 280 с.
2. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. К.: „Центр учбової літератури", Фірма Інкос, 2007.
3. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник. Вид. 2-ге, переробл. і допов. Київ: Центр учбової літератури, 2011, 584 с.
4. Мостова Л. М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства: навч. посіб. Вид. 2-ге. Київ : Ліра-К, 2011, 388 с.
5. Архіпов В.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані.- К.: Фірма Інкос, 2007.
6. Архіпов В. В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2009, 342 с.

Допоміжна література

1. Мостова Л.М. «Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства»,К..Ліра-К,2010 р.
2. Конвісер І.О. та ін. Устаткування закладів ресторанного господарства. – К.: КНТЕУ, 2005.
3. П'ятницька Н.О., Коваленко А.М. Теоретичні та практичні аспекти конкуренції у ресторанному бізнесі // Ресторанне господарство та туристична індустрія у ринкових умовах. - КНТЕУ. - 2004.
4. Архіпов В.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані / В.В. Архіпов, Т.В. Іванникова, А.В. Архіпова. – К.: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2008. – 384 с.
5. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Ресторанна справа: Довідник офіціанта. – Львів: Афіша – 2004. – 336 с.
6. Карпенко В.Д. Організація підприємств громадського харчування / В.Д. Карпенко, Л.Л. Рогова, В.Г. Шкапура. – К.: ЗАТ «ВІПОЛ», 2000. - 244 с
7. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація
8. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства. С. – ФОП Соколик Б.В., 2008.
9. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу.

Основи фінансової грамотності

Основна література

1. Основи економічної грамотності та підприємництва: навчальний посібник /Алєксєєва С. В., Базиль Л. О., Байдулін В. Б., Гриценок І. А., Єршова Л. М., Закатнов Д. О., Орлов В. Ф., Сохацька Г. В. — Житомир: «Полісся», 2021. — 248 с.

2. Топузов О. М., Надтока В. О., Часнікова О. В., Гончарова Н. О. Практикум з економіки, фінансової грамотності та основ підприємництва : навчальний посібник [Електронне видання]. Київ : КОНВІ ПРІНТ, 2021. 370с.
3. Фінансово-економічна грамотність: підручник: у 2-х ч. / за ред. д-ра екон. наук, проф. О. Б. Жихор, д-ра екон. наук, проф. О. В. Димченко. Київ: Кондор, 2017. Ч. 1: Основи національної економіки, економіки регіонів та фінансової системи України. 1024с.
4. Фінансово-економічна грамотність: підручник: у 2-х ч. / за ред. д-ра екон. наук, проф. О. Б. Жихор, д-ра екон. наук, проф. О. В. Димченко. Київ : Кондор, 2018. Ч. 2: Банківська система України, загальні поняття про облік, аудит та економічний аналіз в умовах ринкової економіки. 400 с
5. Фінансова грамотність. Фінанси. Що? Чому? Як?: навчальний посібник / авт.кол.; — К., 2019. — 272 с.

Додаткова література

1. Фінансова грамотність. Фінанси. Що? Чому? Як? : робочий зошит для учня / авт. кол. – К., 2019. – 160 с.

Електронні ресурси

1. Державна служба фінансового моніторингу. URL: https://fiu.gov.ua/
2. Дія. Цифрова освіта. URL: https://osvita.diia.gov.ua/
3. Національна комісія з цінних паперів та фондового ринку. URL: https://www.nssmc.gov.ua/
4. Національний банк України. URL: https://bank.gov.ua/
5. Центр фінансових знань «Талан» - НБУ. URL: https://talan.bank.gov.ua/
6. Фонд гарантування вкладів фізичних осіб. URL: https://www.fg.gov.ua/

Управління якістю і НАССР харчової продукції

Базова література

1. Академічна чесність як основа сталого розвитку університету /Міжнарод. благод. Фонд "Міжнарод. фонд. дослідж. освіт.політики"; за заг. ред. Т.В. Фінікова, А.Є. Артюхова – К.; Таксон, 2016. – 234 с.
2. Етичний кодекс ученого України [Електронний ресурс] /Західний науковий центр Національної академії наук України та Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України //Бюлетень ВАК України. – 2010. – №2.
3. Амосов О.Ю. Теоретико-методологічні особливості розвитку менеджменту якості продукції підприємств АПК / О. Ю. Амосов// Вісник Харківського національного технічного університету сільського господарства. Серія «Економічні науки». Випуск 98. – Харків: ХНТУСГ, 2010. – С. 3-7.
4. Боженко Л. І. Управління якістю, основи стандартизації та сертифікації продукції: Навч. посіб. / Л.І. Боженко, О.Й. Гутта. – Львів: Афіша, 2001. – 176 с.
5. Заплотинський Б.А. Управління якістю: Навчально-методичний посібник. / Б.А. Заплотинський, В.М. Тупкало. – К. : ННІМП ДУТ, 2015. – 168 с.
6. Захожай В. Б. Статистика якості: Підруч. / В.Б. Захожай, А.Ю. Чорний. – К.: МАУП, 2005. – 576 с.
7. Зось-Кіор М. В. Управління якістю і конкурентоспроможністю продукції аграрних підприємств в умовах глобалізації економіки /4 М. В. Зось-Кіор, Н. С. Соколова: монографія. – Луганск: ЛНАУ, Елтон-2, 2012. – 248 с.
8. Лойко Д.П. Управління якістю: навч. посіб. / [Д.П. Лойко, О.В. Вотченнікова, О.П. Удовіченко, М.А. Котляр]. – Львів:«Магнолія 2006», 2010. – 336 с.
9. Управління якістю продукції та послуг/ Білецький Е.В.,Янушкевич Д.А., Шайхлісламов З.Р., Харків. торгов.-економ.інститут КНТЕУ- Х. : ХТЕІ, 2015 – 222 с.
10. Управління якістю та безпечністю продовольчої сировини та харчових продуктів: Навчальний посібник./ Л.В. Баль-Прилипко, Ю.В. Слива, Н.Б. Сілонова.- Компринт - Київ, 2018. – 420с.

11. Управління якістю: навч. Посібник для студентів вищих навч.закл. / В.Б. Захожай, Н.Г. Салухіна, О.М. Язвінська, А.Ю. Чорний. – К.: ДП «Вид.дім «Персонал», 2011. – 936 с.
12. Царенко О.М. Управління якістю агропромислової продукції / О.М. Царенко, В.П. Руденко: навч. посібник. – Суми: ВТД «Університетська книга», 2006. – 431 с.

Додаткова

1. Мельник С. Р.,Мельник Ю. Р., Дзіняк Б. О., Піх З. Г. Контроль якості та безпечності харчових продуктів. Навчальний посібник. Львів:Видавництво "Левада", 2018. 224 с.
2. Попова Н. В., Арсеньєва Л. Ю., Мисюра Т. Г. Контроль якості та безпечності продукції галузі: Курс лекцій для студ. напряму 6.051701 "Харчові технології та інженерія"ден. та заоч. форм навч. —К.: НУХТ, 2012. —175 с.
3. Домарецький І.М. Екологія харчових продуктів / І.М. Домарецький, Т.П. Златов / – К.: Урожай, 2003. – 188 с.
4. Димань Т.М. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів / Т.М. Димань, Т.Г. Мазур. –К.: ВЦ "Академія", 2011. –520с.
5. Закон України "Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини". ВВР, 2005р.
6. ДСТУ ISO 22000:2007 Системи управління безпечністю харчовихпродуктів.-Вид. офіц. - К.:Держспоживстандарт України, 2007.-30 с.
7. Токсичні речовини у харчових продуктах та методи їх визначення / Дубініна А.А., Малюк Л.П., Селютіна Г.А. та ін. –К.: ВД Професіонал, 2007.
8. Нечаев А.П. Пищевая химия: Учебник / А.П. Нечаев, С. Е.Траубенберг, А.А. Кочеткова. – 2-е изд. –СПб.: ГИОРД, 2003. –640 с., ил.
9. Пономарьов П. Х. Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини. Навчальний посібник / П.Х. Пономарьов, І.В. Сирохман /- К.: Лібра, 2009.- 272 с.
10. Черевко, О. І. Методи контролю якості харчової продукції: навч. посіб. / О. І. Черевко, Л. М. Крайнюк, Л. О. Касілова, Л. Р. Димитрієвич ; за ред. Л.М.Крайнюк. —Суми : Університетська книга, 2012. —512 с.
11. Штангеєва, Н. І. Методи контролю харчових виробництв: лабор. практикум: навч. посіб. / Н. І. Штангеєва, Л. І. Чернявська, Л. П. Рева та ін. ; М-во освіти і науки України, УДУХТ. —К. : УДУХТ, 2000. —240 с.
12. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга: ДСТУ ISO 22000:2007. – [Чинний від 2007-04-02]. – К.: Держспоживстандарт України, 2007. – 40 с. – (Національний стандарт України).
13. Система управління якістю. Основні положення та словник термінів: ДСТУ ISO 9000:2015. – [Чинний від 2017-01-01]. – К.: Держспоживстандарт України, 2016. – 40 с. – (Національний стандарт України).

Товарознавство продовольчих товарів

Базова

1. Власова Л.Л. «Практичні заняття з товарознавства продовольчих товарів», К, ВШ, 1995.
2. Доцяк В.С. «Українська кухня», Львів « Оріяна нова», 1998
3. Кришемінська Л.Д. « Інтегрований курс підготовки продавця продовольчих товарів», К, « Вікторія» 2001
4. Сирохман І.В., Задорожний І.М., Пономарьов П. Х. «Товарознавство продовольчих товарів», Київ, Лібра, 1998
5. Сирохман І.В., Задорожний І.М. Пономарьов П.Х. «Товарознавство продовольчих товарів» Київ, Лібра, 2000

Допоміжна

1. Закон Української РСР від 12.05.91р. «Про захист прав споживачів» ,- Відомості ВР Української РСР -1991-№30
2. Закон України « Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини», К, 23 грудня 1997

3. Мицик Б.І. Сажинець С. Й. « Основи стандартизації, сертифікації і менеджменту якості», Львів, ВЦ ЛНУ ім.. І. Франка, 2001
4. Полікарпов І. С. , Доманцевич Н.І. «Сертифікація товарів і послуг», Київ, 2000
5. Пономарьов П.Х. , Сирохман І.В. «Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини» Посібники, К, Лібра, 1999
6. Скалецька Л.Ф. , Подпрятов Г.І. « Зберігання та переробка продукції рослинництва» Київ, « Вища школа», 2001

Економіка підприємства

Базова

1. Економіка підприємства : підручник / за заг. ред. Л. Л. Ковальської, І. В. Кривов'язюка. Київ : Кондор, 2020. 456 с.
2. Економіка підприємства : підручник / за заг. ред. Л. Г. Ліпич. Луцьк : Вежа-Друк, 2021. 500 с.
3. Економіка і бізнес : підручник / за ред. Л. Г. Мельника, О. І. Карінцевої. Суми : Університетська книга, 2021. 480 с.
4. Економіка підприємства : навчальний посібник / О. І. Лисак та ін. Мелітополь : Люкс, 2020. 320 с.
5. Економіка підприємства : навчальний посібник / В. І. Гринчуцький та ін. Київ : Центр учбової літератури, 2010. 368 с.
6. Іванілов О. С. Економіка підприємства : підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2009. 728 с.
7. Куцик В. І., Кліпкова О. І. Економіка і управління підприємствами у схемах і таблицях : навчальний посібник. Львів : ЛТЕУ, 2020. 316 с.

Допоміжна

1. Галаз Л.В., Адамовський О.М. Ділове адміністрування: навчальний посібник. – Львів: Растр-7, 2024. – 172 с.
2. Березіна Л.М., Батан Н.В., Потяженко О.М. Перспективні напрями управління ефективністю діяльності підприємства. Приазовський економічний вісник. 2019. № 5(16). С. 120 -126.

Історія та культура України

Базова:

1. Бойко О. Д. Історія України: Посібник для студентів вищих навчальних закладів. – К.: Академвидав, 2022.
2. Гуржій О. І., Смолій В. А. Історія України: з найдавніших часів до сьогодення. – К.: Либідь, 2021.
3. Крип'якевич І. Історія України. – Львів: Світ, 2019.
4. Субтельний О. Україна: Історія. – К.: Либідь, 2020.
5. Турченко Ф. Г., Мороко В. М. Історія України: навчальний посібник. – К.: Генеза, 2023.
6. Власов В. С. Історія України: підручник для студентів ЗВО. – К.: Освіта, 2021.
7. Грицак Я. Нарис історії України. Формування модерної української нації XIX–XX століття. – К.: Генеза, 2021.
8. Литвин В. М. Історія України. – К.: Наукова думка, 2020.
9. Шевченко Л. І. Історія української державності. – Харків: Ранок, 2019.
10. Кульчицький С. В. Історія України: сучасне бачення. – К.: Темпора, 2022.

Допоміжна:

1. Історія української культури: у 5 т. – К.: Наукова думка, 2019.
2. Попович М. Нарис історії культури України. – К.: АртЕк, 2020.
3. Плохій С. Брама Європи: Історія України від скіфських воєн до незалежності. – Харків: Клуб сімейного дозвілля, 2022.
4. Касьянов Г. Україна 1991–2021: На шляху до себе. – К.: Laurus, 2021.
5. Культурна спадщина України: енциклопедичний довідник. — К.: Видавництво «Україна», 2020.

6. Кучеренко А. М. Історія та культура України: методичні матеріали для студентів технічних спеціальностей. – К.: НТУУ «КПІ», 2021.

Українська мова (за професійним спрямуванням)

Основна література

1. Бибик С. П., Сюта Г. М. Українська мова за професійним спрямуванням: навч. посіб. – Київ: Либідь, 2020. – 320 с.
2. Гончарова І. О., Гриценко Т. Б. Українська мова (за професійним спрямуванням): навч. посіб. – Київ: Центр учбової літератури, 2021. – 280 с.
3. Шевчук С. В., Клименко І. В. Українська мова за професійним спрямуванням: навч. посіб. – Київ: Кондор, 2022. – 372 с.
4. Клименко Н. Ф., Пилинський М. М., Шевчук С. В. Ділове мовлення для державних службовців та фахівців: навч. посіб. – Київ: Центр учбової літератури, 2019.- 256 с.
5. Коваль А. П. Культура української мови: довідник. – Київ: Либідь, 2020. – 240 с.

Додаткова література

1. Олійник І. С., Сидоренко О. М. Практикум з української мови за професійним спрямуванням: навч. посіб. – Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. – 212 с.
2. Мацько Л. І., Сидоренко О. М., Мацько О. М. Культура українського фахового мовлення: навч. посіб. – Київ: ВЦ «Академія», 2021. – 288 с.
3. Український правопис. – 5-те вид., випр. і доп. – Київ: Наук. думка, 2019. – 392с.
4. ДСТУ 4163:2020. Уніфікована система організаційно-розпорядчої документації. Вимоги до оформлення документів. – Київ: Мінекономіки України, 2020. – 42 с.
5. Словник української мови: у 20 томах / НАН України, Ін-т мовознавства ім. О. О. Потебні; ред. кол.: В. В. Німчук (голов. ред.) [та ін.]. – Київ: Наук. думка, 2010 – 2023. – (електронна версія: https://sum.in.ua)

Іноземна мова (за професійним спрямуванням)

Базова

1. Івасів Н., Рубель Н. English for students of tourism: навч. посібник / Н. Івасів , Н. Рубель. – 2-ге вид., доповн. – Львів: ЛНУ ім. Івана Франка, 2022. – 150 с.
2. Скріль І. В., Котловський А. М. Hotel and Catering: Vocabulary and Speaking: навч. посібник. Тернопіль: Вектор, 2022. - 105 с.
3. Chris Sunley, Sam Goodman. Co-ordinated Sciences Chemistry. Student's Book. – Harper Collins Publishers, 2023. – 348p.
4. Evans Virginia, Dooley Jenny, Hayley Ryan. Cooking. Career Paths. - Express Publishing, 2013. – 120p.
5. McCarthy M., O'Dell F. Academic vocabulary in use. 2nd ed. – Cambridge: Cambridge University Press, 2016. – 174p.
6. Practice Tests Plus PTE General B2 Paper-Based. App & PEP Pack/ Karen Kovacs,ed. – Longman, Pearson Education, 2020. – 192p.
7. Saienko Nataliia, Olizko Yuliia. Chemical communications in English for Specific Purposes. – K.: Igor Sikorsky Kyiv Polytechnic Institute, 2020. – 100 p.
8. Steve Baxter, Bridget Bloom. Pearson Test of English. General. Skills Boosters. Level 3. Students' Book. – Pearson Education Limited, 2010. – 163p.

Допоміжна

1. Спілкування в соціальному, академічному та професійному середовищах = English for Study and Work: Coursebook in 4 books. Book 1 Socialising in Academic and Professional Environment / С. І. Кострицька, І. І. Зуєнок, О. Д. Швець, Н. В. Поперечна; М-во освіти і науки України, Нац. гірн. ун-т. – Дніпропетровськ : НГУ, 2015. – 62 с.
2. Мальська М. П., Микитенко Н. О., Котловський А. М. Англоукраїнський словник термінів сфери туризму. – Львів : ЛНУ імені Івана Франка, «Вектор», 2014. – 444 с.
3. Jonathan Law, Richard Rennie. A Dictionary of Chemistry. Eighth Edition. – Oxford, 2020. – 640 p.

4. Longman Dictionary of Contemporary English, 6th edition. – Pearson Education Ltd., 2014. – 2224 p.
5. Dictionary of Leisure Travel and Tourism. / [Heather Bateman, Emma Harris, Katy McAdam]. – Third edition. – London: A & C Black, 2006.
6. Watcyn-Jones P., Johnston O. (2012). Test Your Vocabulary 2 /Pre-intermediate – Intermediate/. Penguin English Guides.

Основи правознавства

Базова

1. Правознавство: підручник / Г.І. Балюк, Е.Ф. Демський, В.С. Ковальський [та ін.]; за ред. О.В. Дзери. - 11-те вид., перероб. і допов. - Київ: Юрінком Інтер, 2023. - 512 с.
2. Загальне адміністративне право: підручник / І.С. Гриценко, Р.С. Мельник, А.А. Пухтецька [та ін.]; за заг. ред. І.С. Гриценка. - Київ: Юрінком Інтер, 2024. - 432 с.
3. Теорія держави і права. Підручник. Практикум. Тести / Н.М. Крестовська, Л.Г. Матвєєва. - Київ: Юрінком Інтер, 2022. -368 с.
4. Остапенко, О. І., Ковалів, М. В., Єсімов, С. С., Гулак, Л. С., Лук'янова, Г. Ю., Ніканорова, О. В., & Цьвок, М. С. (2021). АДМІНІСТРАТИВНЕ ПРАВО УКРАЇНИ. Загальна частина.
5. Відшкодування моральної та матеріальної шкоди: навчальний посібник / М.К. Галянтич, А.Б. Гриняк, А.І. Дрішлюк, Т.С. Ківалова [та ін.]; за ред. М.К. Галянтича. - Київ: Юрінком Інтер, 2021. - 320 с.
6. Основи конституційного права України: навчальний посібник / В.В. Копєйчіков. - Київ: Юрінком Інтер, 2022. - 240 с.
7. Загальна теорія держави і права: навчальний посібник / В.В. Копєйчіков. - Київ: Юрінком Інтер, 2022. - 320 с.
8. Трудове право: підручник / В.В. Жернаков, С.М. Прилипко, О.М. Ярошенко [та ін.]; за заг. ред. В.В. Жернакова. - Харків: Право, 2023. - 512 с.
9. Трудове право України: словник-довідник / уклад.: І.М. Якушев, О.В. Старчук; за ред. І.М. Якушева. - Луцьк: ФОП Захарчук В.М., 2023. - 256 с.
10. Правознавство: навчальний посібник для студентів не юридичних спеціальностей вищих навчальних закладів / М.С. Поліщук, М.І. Логвиненко. - Харків: Право, 2024. - 320 с.
11. Цивільне право України: навчальний посібник: у 2 ч. / за заг. ред. В.А. Кройтора, О.Є. Кухарєва, М.О. Ткалича. - Запоріжжя: Гельветика, 2022. - Ч. 1 / [А.П. Апанасюк та ін.]; Ч. 2 / [О.Є. Аврамова та ін.]. - 2022. - 320 с.
12. Актуальні проблеми спадкового права: навчальний посібник / за заг. ред. Ю.О. Заїки, О.О. Ловяка. - Київ: КНТ, ЦУЛ, 2024. - 240 с.
13. Українське цивільне право. Право власності. Академічний курс: підручник / З.В. Ромовська. - Київ: Правова єдність, 2022. - 352 с.
14. Практикум з правознавства. 9 клас / О.Д. Наровлянський, Л.О. Лоха. - Київ: Грамота, 2024. - 160 с.

Економічна теорія

Базова

7. Економіка: теорія і практика. Підручник. / Галушка З.І., Поченчук Г.М. М.: Чернівці: Чернів. нац. ун-т., 2020. 232с.
8. Економічна теорія. Підручник / Николай Соколов, Николай Горлач, Владимир Гущенко, Николай Крымов, Мария Жиленкова. К.: Центр навч. літ., 2019. 532 с.
9. Економічна теорія. Політекономія: навчальний посібник/ А. Сирко. К.: Центр навч. літ., 2019. 448 с.
10. 11. Економічна теорія. Практикум / А. Базилюк, ж. Дерий, В. Концева. К.: Центр навчальної літератури, 2019. 312с.
11. Мацелюх Н.П. Основи економічної науки. Навчальний посібник. К.: Центр навчальної літератури, 2020. 324 с.
12. Мацелюх Н.П. Історія економіки та економічної думки. Політична економія. Мікроекономіка.

Макроекономіка. Навчальний посібник / Мацелюх Н.П, Максименко І. К.: Центр навчальної літератури, 2019. 328 с.
13. Політична економія : навчальний посібник / М. С. Бріль, О. М. Кліменко, І. Ф. Лісна та ін. Харків ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2019. 280 с.

Допоміжна

5. Галаз Л.В., Адамовський О.М. Ділове адміністрування: навчальний посібник. – Львів: Растр-7, 2024. – 172 с.
6. Костюк В.С. Економічна теорія: Навч. посібник. / В.С.Костюк, А.М.Андрущенко, І.П. Борейко К.: Центр учбової літератури, 2009. 282 с.
7. Курс економічної теорії: Навчальний посібник / С.І. Архієреєв, С.Г. Вініцька, В.М. Двінських та ін.. Х.: Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститутт», 2008. 331 с.
8. Майкл Гудвін. Економіка. Як вона працює (і не працює) у словах та малюнках / Майкл Гудвін. Вид. Ірбіс комікси, 2020. 320 с.
9. Основи економічної теорії: Навч. посібник / За заг. ред. П.В. Круша. В.І. Депутат. С.О.Тульчинської. К.: Каравела, 2010. 448 с.
10. Підприємництво, торгівля та біржова діяльність: підручник / за заг. ред. д.е.н., проф. І.Сотник, д.е.н., проф. Л. М. Таранюка. Суми: ВТД «Університетська книга», 2018. 572 с.

Вища і прикладна математика

Базова

1. В.П.Дубовик, І.І.Юрик «Вища математика. Збірник задач». – К.: Видавництво А.С.К., 2003.
2. Вища математика: Підручник: У 2 кн. За ред. Г.Л. Кулініча. - К. Либідь, 2003.
3. Соколенко О.І. Вища математика. Підручник. - Київ. Видавничий центр „Академія". 2003р.
4. Шкіль М.І., Колесник Т.В. Вища математика: Підручник: У 3 кн.: Кн. 2. Диференційне та інтегральне числення функцій однієї змінної. Ряди. - К.: Либідь 2004-с.352
5. Шкіль М.І. та ін. Вища математика: Підручник: У 3 кн.: Кн. Аналітична геометрія з елементами алгебри. Вступ до математичного аналізу. К: Либідь , 2003 -с.280.
6. Шкіль М.І., Колесник Т.В., Котлова В.М. Вища математика: Елементи аналітичної геометрії. Диференційне та інтегральне числення функцій однієї змінної. - К.: Вища шк..-2003-С.391

Допоміжна

1. Вища математика: основні означення, приклади і задачі: Навч. посібник: У 2 кн. За ред. Г.Л. Кулініча. . - К. Либідь, 1994.
2. Математика для економістів. Вища математика. – К.: Національна академія управління, 1999 р.
3. Шкіль М.І., Колесник Т.В. Вища математика: Визначений інтеграл, функції багатьох змінних. - К.: Вища шк., 1986 с.512

Інформатика і комп'ютерна техніка

1. Бережна О. Б. Інформатика та комп'ютерна техніка: навч. посіб: у 2-х ч. Ч. 1. – Х: ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2017. - 159 с.
2. Бродський Ю. Б. Комп'ютери та комп'ютерні технології: навч. посіб. - Житомир: 2016. - 186 с.
3. Литвинова С.Г. Хмарні сервіси Office 365 : навч. посіб. - К. : Компринт, 2015. - 170 с.
4. Нелюбов В.О., Куруца О.С. Основи інформатики. Microsoft Excel 2016: навч. посіб. - Ужгород: ДВНЗ «УжНУ», 2018. - 58 с.

5. Excel 2013–2016 : навч. посіб. / Укладач: Дячук С.Ф. - Тернопіль : Вид-во ТНТУ ім. І. Пулюя, 2021. - 308 с.
6. Інформаційні системи та технології : підруч. / за ред. В. Б. Вишні. Дніпро, 2021. - 280 с.
7. Тмєнова Н.П. Комп'ютерна графіка: навч. посіб. - К.: ВПЦ «Київський університет», 2017. - 111 с.
8. Сілін Є.С., Кадубовський О.А. Основи кібербезпеки: навч. посіб. - Дніпро, 2023. - 200 с.

Соціологія

1. Гребенюк І. М., Гнатюк О. В. Соціологія: Навчальний посібник для студентів ВНЗ. – К.: Вища школа, 2018. – 352 с.
2. Кузнецов В. В. Соціологія: Підручник. – Х.: Факт, 2016. – 416 с.
3. Яценко О. П. Соціологія: Навчально-методичний комплекс для студентів. – Львів: Світ, 2017. – 280 с.
4. Бочаров С. В., Литвиненко Т. А. Соціологічні дослідження: Практикум. – К.: КНТ, 2015. – 224 с.
5. Войтенко Л. О. Основи соціології: Методичні вказівки до виконання практичних робіт. – Суми: СНАУ, 2016. – 48 с.
6. Савченко О. В. Соціологія: Реферати, проекти, презентації. – Київ: Основа, 2014. – 120 с.
7. Основи соціологічного дослідження: Навчально-методичний посібник / За ред. Г. О. Бачинського. – К.: Вища школа, 2005. – 238 с.
8. Соціологія: Опорний конспект лекцій / В. М. Заплатинський. – К.: Київ. держ. торг.-екон. ун-т, 2009. – 207 с.

ВИБІРКОВИЙ КОМПОНЕНТ

Інноваційні технології в ресторанному господарстві

1. Закон України «Про інноваційну діяльність» / Відомості Верховної Ради України, 2002, N 36, ст.266 (поточна редакція від від 05.12.2012, підстава 5460-17).
2. Сидорук М.О., Івашків Л.Я. Розробка інноваційної технології приготування страви із гідробіонтів із використанням спецій // Новітні тенденції у харчових технологіях та якість і безпечність продуктів : Зб. статей VIII Всеукр. наук.-практ. Інтернет-конф. (Львів, 11 травня 2016 р.) / МОНУ, ЛІЕТ. – Львів : Ліга прес, 2016.
3. Пересічний М.І., Дмитрик І.Г Виробництво овочевих страв із використанням молекулярної гастрономії / М.І. Пересічний, // Вісник ДонНУЕТ. - 2009.
4. Пересічний М. І. Харчування людини і сучасне довкілля: теорія і практика: монографія / М. І. Пересічний. - К.: КНТЕУ, 2003.
5.Ростовський В.С. Барна справа: підручник / В.С. Ростовський, С.М. Шамаян. - К.: ЦУЛ, 2009.

Особливості зарубіжного сервісу

1. Мостова Л.М., Новікова О.В., Ракленко І.М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві: підручник. Харків: Світ Книг, 2018. 657.
2. Новікова О.В., Радченко Л.О., Віннiченко К.П., Льовшина Л.Д., Пивоваров П.П., Чубар Л.І., Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: Навчальний посібник. Харків: Світ Книг, 2018. 411 с.
3. Машир М.П., Пасюк А.П. Ресторанний сервіс та секрети гостинності: навч. посіб. Київ: Кондор-Видавництво, 2015. 392 с.
4. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник для ВУЗів. Видання 2-ге перероб і доп./ за заг. ред. проф. Н.О. П'ятницької. Київ: Кондор-Видавництво, 2014. 557 с.

5. Шепелєва С.В., Руденко Г. В. Організація готельного господарства. Навч. посіб. для студ. напряму підготовки 6.140101 ден. та заоч. форм навчання. Донецьк: ДонНУЕТ, 2011. 497
6. Радченко Л.О., Пивоваров П.П., Новікова О.В., Львовшина Л.Д., Ніколаєнко- Ломакіна А.М. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів: навч. посіб. Харків: Світ книг, 2012. 288.
7. Сало Я.М. Технологія ресторанної справи: навч.-практ. посібник. Львів: Афіша, 2013. 560.
8. Мальська М.П. Ганич О.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія і практика): підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2013. 304 с.

Допоміжна література:

1. Мостова Л.М. «Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства»,К..Ліра-К,2010 р.
2. Конвісер І.О. та др. Устаткування закладів ресторанного господарства.– К.: КНТЕУ, 2005.
3. П'ятницька Н.О., Коваленко А.М. Теоретичні та практичні аспекти конкуренції у ресторанному бізнесі // Ресторанне господарство та туристична індустрія у ринкових умовах. - КНТЕУ. - 2004.
4. Архіпов В.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані / В.В. Архіпов, Т.В. Іванникова, А.В. Архіпова. – К.: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2008. – 384 с.
5. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Ресторанна справа: Довідник офіціанта. – Львів: Афіша – 2004. – 336 с.
6. Карпенко В.Д. Організація підприємств громадського харчування / В.Д. Карпенко, Л.Л. Рогова, В.Г. Шкапура. – К.: ЗАТ «ВІПОЛ», 2000. - 244 с
7. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація
8. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства. С. – ФОП Соколик Б.В., 2008.
9. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу.
10. Самодай В.П., Кравченко А.І. Організація ресторанної справи. Навч. посібник.

Основи кулінарного мистецтва: оформлення продукції ресторанного господарства

1. Дистанційний курс: Білецька Я.О. Кулінарне мистецтво // Навчально-методична праця. - Харків: ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2021-2022. Режим доступу: https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=5110
2. Журавльов С.В., Білецька Я.О. Етнічні кухні. Навч. посіб. Харків. ХДУХТ. 2014. - 165 с.
3. Слащева А.В. 3.Етнічні кухні : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 159 с. Режим доступу: http://elibrary.donnuet.edu.ua/2175/1/2020_NP_GRS_Etnichni%20kuhni.pdf
4.Стахмич Т.М., Пахолюк О.М. Кулінарне мистецтво : Підручник.Київ. 2008. - 196 с.
5. Стахмич Т.М., Пахолюк О.М Технологія приготування 2008. - 114 с.
Режим доступу: http://194.44.152.155/elib/local/r246.pdf
6. Товажнянський Л.Л., Бухкало С.І., Капустенко П.О. Харчові технології у прикладах і задачах: Підручник. Київ. КНТЕУ. 2008. – 576 с.
Режим доступу: http://repository.kpi.kharkov.ua/bitstream/KhPI
7. Островська Г.Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу: навч. посіб. Тернопіль: Підручники і посібники, 2018. 256 с.
Режим доступу: http://elartu.tntu.edu.ua/handle/lib/28616
8. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів: навч. посіб. / Радченко Л. О. та ін.. Х.: Світ книг, 2012. 288 с.

Автентична та сучасна українська кухня

Основна

1. Георгієвський М.М. Українська кухня. Київ: Мистецтво, 1992
2. Дорохіна М.О., Капліна Т.В. Технологія продукції харчування в таблицях і схемах: навч. посіб. Київ: Кондор,2008
3. Доцяк В.С. Українська кухня : Технологія приготування страв. Київ: Вища шк., 1995
4. Павх С.П. Культура харчування. Технологія приготування кулінарних страв: навч-метод посібник. Тернопіль-Харків: «Ранок», 2009
5. Павх С.П. Практикум з курсу «Технологія приготування їжі». Тернопіль: ТДПУ імені Володимира Гнатюка, 2004
6. Ростовський В.С. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів: навч. посіб. Київ : Лібра, 2009
7. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів. Київ: Лібра, 2002
8. Старовойт Л.Я., Косовенко М.С., Смирнова Ж.М. Кулінарія. Київ: Генеза, 1999
9. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: навч. посіб. Київ: Кондор,2003

Допоміжна

10. Карсекіна В.В., Скрипка Л.М. Страви української кухні. Київ: Вища школа, 2003
11. Кіросір Л.М., Титаренко В.П. Традиційні українські страви. Полтава: ПДПУ, 1999
12. Михайловський В.С. Товарознавство харчових продуктів. Київ: ВЦ КНТЕУ, 2001

Нутриціологія

Базова

1. Академічна чесність як основа сталого розвитку університету /Міжнарод. благод. Фонд "Міжнарод. фонд. дослідж. освіт.політики"; за заг. ред. Т.В. Фінікова, А.Є. Артюхова – К.; Таксон,2016. – 234 с.
2. Етичний кодекс ученого України [Електронний ресурс] /Західний науковий центр Національної академії наук України та Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України // Бюлетень ВАК України. – 2010. – №2.
3. Амосов О.Ю. Теоретико-методологічні особливості розвитку менеджменту якості продукції підприємств АПК / О. Ю. Амосов// Вісник Харківського національного технічного університету сільського господарства. Серія «Економічні науки». Випуск 98. –Харків: ХНТУСГ, 2010. – С. 3-.
4. Боженко Л. І. Управління якістю, основи стандартизації та сертифікації продукції: Навч. посіб. / Л.І. Боженко, О.Й. Гутта. – Львів: Афіша, 2001. – 176 с.
5. Заплотинський Б.А. Управління якістю: Навчально-методичний посібник. / Б.А. Заплотинський, В.М. Тупкало. – К. : ННІМП ДУТ, 2015. – 168 с.
6. Захожай В. Б.Статистика якості: Підруч. / В.Б. Захожай, А.Ю.Чорний. К.: МАУП, 2005– 576с.
7. Зось-Кіор М. В. Управління якістю і конкурентоспроможністю продукції аграрних підприємств в умовах глобалізації економіки /4 М. В. Зось-Кіор, Н. С. Соколова: монографія. – Луганск: ЛНАУ,Елтон-2, 2012. – 248 с.
8. Лойко Д.П. Управління якістю: навч. посіб. / [Д.П. Лойко, О.В.Вотченнікова, О.П. Удовіченко, М.А. Котляр] . – Львів:«Магнолія 2006», 2010. – 336 с.
9. Управління якістю продукції та послуг/ Білецький Е.В.,Янушкевич Д.А., Шайхлісламов З.Р., Харків. торгов.-економ.інститут КНТЕУ- Х. : ХТЕІ, 2015 – 222 с.
10. Управління якістю та безпечністю продовольчої сировини та харчових продуктів: Навчальний посібник./ Л.В. Баль-Прилипко , Ю.В. Слива, Н.Б. Сілонова.- Компринт - Київ, 2018. – 420 с.
11. Управління якістю: навч. Посібник для студентів вищих навч.закл. / В.Б. Захожай, Н.Г. Салухіна, О.М. Язвінська, А.Ю.Чорний. – К.: ДП «Вид.дім «Персонал», 2011. – 936 с.

12. Царенко О.М. Управління якістю агропромислової продукції /О.М. Царенко, В.П. Руденко: навч. посібник. – Суми: ВТД«Університетська книга», 2006. – 431 с.
13. Шаповал М.І. Менеджмент якості: підручник / М. І. Шаповал.– К.: «Знання», 2007. – 471 с.

Додаткова

1. Мельник С. Р.,Мельник Ю. Р., Дзіняк Б. О., Піх З. Г. Контроль якості та безпечності харчових продуктів. Навчальний посібник. Львів:Видавництво "Левада", 2018. 224 с.
2. Попова Н. В., Арсеньєва Л. Ю., Мисюра Т. Г. Контроль якості та безпечності продукції галузі: Курс лекцій для студ. напряму 6.051701 "Харчові технології та інженерія"ден. та заоч. форм навч. —К.: НУХТ, 2012. —175 с.
3. ДСТУ ISO 22000:2007 Системи управління безпечністю харчовихпродуктів.-Вид. офіц. - К.:Держспоживстандарт України, 2007.-30 с.
4. Система управління якістю. Основні положення та словник термінів: ДСТУ ISO 9000:2015. – [Чинний від 2017-01-01]. – К.: Держспоживстандарт України, 2016. – 40 с. – (Національний стандарт України).

Харчові добавки та ароматизатори

1. Закон України про безпечність та якість харчових продутів. – Документ 771/97-вр, остання редакція від 30.05.2011.
2. Ластухін, Ю.О. Харчові добавки. Е-коди. Будова. Одержання. Властивості : Навч. Посібник, 2009
3. Пономарьов П.Х.Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини: навч. Посібник, 2010

Голова циклової комісії викладачів
професійно-теоретичної підготовки
та майстрів виробничого навчання
технологічного профілю

Ольга СУХАРИНА