

Міністерство освіти і науки України
Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини

«ЗАТВЕРДЖЕНО»

Голова приймальної комісії

проф. Олександр БЕЗПОДНИЙ

«*[підпис]*»

2025 р.

ПРОГРАМА ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ

«ВИРОБНИЧЕ НАВЧАННЯ З ФІЗІОЛОГІЄЮ ТА ГІГІЄНОЮ ХАРЧУВАННЯ»

ОС бакалавр

*на основі НРК6, НРК7 – ОС бакалавр, магістр, ОКР спеціаліст
з нормативним терміном навчання 2 р. 10 м.*

Освітня програма: Професійна освіта (Харчові технології)

Спеціальність 015.37 Професійна освіта. Аграрне виробництво, переробка
сільськогосподарської продукції та харчові технології
(денна та заочна форми навчання)



Умань – 2025

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Метою вступного фахового випробування є виявлення рівня знань та вмінь, необхідних абітурієнтам для опанування ними освітньо-професійної програми першого (бакалаврського) рівня вищої освіти «Професійна освіта (Харчові технології)» спеціальності 015.37 Професійна освіта. Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології.

Завданням вступного іспиту є: оцінка теоретичної підготовки абітурієнтів з дисциплін фахової підготовки; виявлення рівня та глибини практичних умінь та навичок; визначення здатності до застосування набутих знань, умінь і навичок під час розв'язання практичних завдань з дисциплін виробниче навчання, фізіологія та гігієна харчування.

Майбутні здобувачі вищої освіти повинні знати класифікацію продуктів харчування, особливості обробки продуктів рослинного і тваринного походження, технологію приготування перших, других та солодких страв, гарнірів та страв з риби, м'яса, овочів, макаронних виробів, круп, бобових; біологічну цінність макронутрієнтів їжі; вимоги до якості, правила роздачі (комплектації), строки і умови зберігання страв; прийоми, способи та послідовність виконання теплової обробки продуктів, правила користування, призначення технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду та правила догляду за ними; правила охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки під час переробки сільськогосподарської продукції.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ ВСТУПНИКІВ

<i>Рівень</i>		<i>Бали</i>	<i>Характеристика усних відповідей</i>
Не склав		0 – 99	Вступник з допомогою викладача відтворює на рівні розпізнання окремі елементи навчального матеріалу та виконує зі значними труднощами окремі елементи практичних завдань. Під час відповіді і при виконанні практичних завдань припускається суттєвих помилок.
Склав	Початковий	100	Вступник відтворює на рівні розпізнання окремі елементи навчального матеріалу та виконує з труднощами окремі елементи практичних завдань. Під час відповіді і при виконанні практичних завдань припускається суттєвих помилок.
		101 – 109	Вступник з допомогою викладача відтворює окремі фрагменти навчального матеріалу та неусвідомлено виконує окремі фрагменти практичних завдань. При відповіді і виконанні практичних завдань припускається помилок.
		110 – 119	Вступник відтворює фрагменти навчального матеріалу та виконує частину практичних завдань. При відповіді і виконанні практичних завдань припускається незначних помилок.
	Середній	120 – 129	Вступник на рівні запам'ятовування без розуміння відтворює навчальний матеріал та виконує практичні завдання з допомогою викладача. Має значні труднощі при аналізі та порівнянні. Недостатньо усвідомлено користується технічною та конструкторсько-технологічною документацією. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається значної кількості помилок, які самостійно виправити не може.
		130 – 139	Вступник на рівні запам'ятовування без достатнього розуміння відтворює основи положення навчального матеріалу та виконує практичні завдання з частковою допомогою викладача. З помилками дає визначення основних понять. Може частково обґрунтувати і проаналізувати свою відповідь. Недостатньо усвідомлено користується технічною і конструкторсько-технологічною документацією. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається помилок, які самостійно виправити не може.
		140 – 149	Вступник без достатнього розуміння відтворює основний навчальний матеріал та виконує практичні завдання з епізодичною допомогою викладача. З окремими помилками дає визначення основних понять. Може частково аналізувати навчальний матеріал, порівнювати і робити висновки. Користується окремими видами технічної і конструкторсько-технологічної документації. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається помилок, які може частково

			виправити.
Достатній	150 – 159	Вступник самостійно з розумінням відтворює суть основних положень навчального матеріалу та застосовує його при виконанні практичних завдань в типових умовах. Дає визначення основних понять, аналізує, порівнює, робить висновки. Його відповідь в цілому правильна, але містить і недостатньо обґрунтована. Виконує практичні завдання за типовим алгоритмом (послідовність дій) з консультативною допомогою викладача. Користується довідковою інформацією, технічною і конструкторсько-технологічною документацією. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається несуттєвих помилок, які частково виправляє.	
	160 – 169	Вступник самостійно з розумінням відтворює основний навчальний матеріал та застосовує його при виконанні практичних завдань в типових умовах (стандартних ситуаціях). Дає визначення основних понять, аналізує, порівнює інформацію, встановлює її зв'язок з обраною професією та робить висновки. Відповідь у цілому правильна, логічна та достатньо обґрунтована. Виконує практичні завдання за типовим алгоритмом з консультативною допомогою викладача. Усвідомлено користується довідковою інформацією, технічною та конструкторсько-технологічною документацією. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається несуттєвих помилок, які частково виправляє.	
	170 – 179	Вступник володіє основним навчальним матеріалом в усній, письмовій і графічній формах та застосовує його при виконанні практичних завдань як у типових, так і в дещо ускладнених умовах. Дає визначення основних понять, аналізує, порівнює і систематизує інформацію, встановлює зв'язок з обраною професією та робить висновки. Його відповідь в цілому правильна, логічна і достатньо обґрунтована. Виконує практичні завдання за типовим алгоритмом з консультацією викладача. Усвідомлено користується додатковою інформацією, технічною та конструкторсько-технологічною документацією. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається несуттєвих помилок, які може виправити.	
Високий	180 – 189	Вступник уміє усвідомлено засвоювати нову інформацію в обсязі, що передбачений програмою. Володіє глибокими, міцними знаннями навчального матеріалу та здатний їх правильно використовувати для виконання практичних завдань. Відповідь вступника повна, правильна, логічна, містить аналіз і систематизацію. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки, робить аргументовані	

			висновки з незначно консультацією викладача. Вміє самостійно користуватися джерелами інформації. Вступник самостійно й правильно застосовує довідкову інформацію, технічну та конструкторсько-технологічну документацію. Практичні завдання виконує в цілому правильно в повному обсязі як з використанням типового алгоритму, так і в дещо змінених умовах. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається окремих неточностей, які може виправити самостійно. Виявляє пізнавально-творчий інтерес до обраної професії, нової техніки і технології.
		190 – 199	Вступник володіє узагальненими знаннями навчального матеріалу в повному обсязі та здатний їх ефективно використовувати для виконання всіх передбачених навчальною програмою практичних завдань. Відповідь вступника повна, правильна, логічна і містить аналіз, систематизацію, узагальнення навчального матеріалу. Вміє самостійно знаходити й користуватися джерелами інформації оцінювати отриману інформацію. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки. Робить аргументовані висновки. Правильно й усвідомлено застосовує всі види довідкової інформації, технічної та технологічної документації в межах навчальної програми. Може самостійно складати окремі її види. Практичні завдання виконує правильно, у повному обсязі як з використанням типового алгоритму, так і за самостійно розробленим алгоритмом. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається незначних неточностей, які самостійно виявляє та виправляє. Виявляє пізнавально-творчий інтерес до обраної професії, нової техніки і технології.
		200	Вступник володіє системними знаннями навчального матеріалу та ефективно їх застосовує для виконання практичних завдань, що передбачені навчальною програмою. Відповідь вступника повна, правильна, логічна, містить аналіз, систематизацію, узагальнення. Вміє самостійно знаходити і користуватися джерелами інформації, оцінювати отриману інформацію. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки. Робить аргументовані висновки. Правильно й усвідомлено використовує всі види довідкової, технічної та конструкторсько-технологічної документації в межах навчальної програми. Бездоганно виконує практичні завдання як з використанням типового алгоритму, так і за самостійно розробленим алгоритмом. Виявляє пізнавально-творчий інтерес до обраної професії, нової техніки і технології.

СТРУКТУРА ОЦІНКИ ТА ПОРЯДОК ОЦІНЮВАННЯ

Питання екзаменаційного білета оцінюється за шкалою від 0 до 200 балів. Загальна оцінка за вступне випробування визначається як середнє арифметичне оцінок за кожне питання поділене на кількість питань екзаменаційного білету.

ЗМІСТ ПРОГРАМИ

Виробниче навчання

1. Поняття про технологічний процес. Характеристика основних типів підприємств громадського харчування.
2. Організація приймання продуктів на підприємствах громадського харчування.
3. Організація зберігання продуктів харчування і напівфабрикатів. Організація тарного господарства.
4. Структура виробництва та організація робочих місць на підприємствах громадського харчування.
5. Хімічний склад та енергетична цінність продуктів харчування.
6. Вода. мінеральні речовини. Білки. Жири. Вуглеводи. Вітаміни. Ферменти. Інші речовини, що входять до складу продуктів харчування.
7. Значення овочів у харчуванні людини. Класифікація свіжих овочів.
8. Характеристика технологічного процесу обробки овочів.
9. Характеристика й обробка бульбоплодів.
10. Характеристика й обробка коренеплодів.
11. Характеристика й обробка капустяних овочів.
12. Характеристика й обробка цибулевих овочів.
13. Характеристика й обробка салатно-шпинатних, прямих і десертних овочів.
14. Характеристика й обробка плодових овочів.
15. Підготовка овочів для фарширування.
16. Характеристика й обробка консервованих овочів.
17. Відходи овочів і їх використання.
18. Характеристика й обробка грибів.
19. Хімічний склад і харчова цінність риби. Класифікація риби.
20. Організація обробки риби. Обробка лускатої риби.
21. Обробка безлускатої та окремих видів риби.
22. Обробка риби для фарширування.
23. Обробка риби з хрящовим скелетом.
24. Технологія приготування рибних напівфабрикатів.
25. Обробка і використання рибних харчових відходів.
26. Обробка нерибних морепродуктів.
27. Хімічний склад і харчова цінність м'яса. Тканини м'яса. Класифікація м'яса.

28. Організація технологічного процесу обробки м'яса і виробництва напівфабрикатів.

29. Кулінарне розбирання і обвалювання яловичої туші.

30. Кулінарне розбирання і обвалювання свинячої, баранячої і телячої туш.

31. Технологія приготування м'ясних напівфабрикатів. Напівфабрикати з яловичини, баранини, телятини, свинини (натуральні і паніровані).

32. Напівфабрикати з січеної натуральної і котлетної маси.

33. Обробка поросят, кроликів і м'яса диких тварин.

34. Обробка субпродуктів і кісток.

35. Значення птиці у харчуванні людини, її класифікація.

36. Обробка сільськогосподарської птиці та дичини.

37. Напівфабрикати з птиці й дичини, вимоги до якості і терміни їх зберігання.

38. Обробка субпродуктів птиці й дичини.

39. Основні способи теплової кулінарної обробки.

40. Комбіновані та допоміжні способи теплової кулінарної обробки.

41. Визначення якості готової продукції.

42. Організація реалізації готової продукції на підприємствах громадського харчування.

43. Значення перших страв у харчуванні та їх класифікація.

44. Технологія приготування бульйонів.

45. Технологія приготування заправних перших страв.

46. Технологія приготування прозорих бульйонів.

47. Технологія приготування молочних супів.

48. Технологія приготування холодних супів.

49. Технологія приготування солодких супів.

50. Напівфабрикати для перших страв.

51. Приготування перших страв з концентратів і напівфабрикатів.

52. Значення соусів у харчуванні, їх класифікація. Соуси і приправи промислового виробництва.

53. Приготування борошняних пасеровок і бульйонів для соусів.

54. Приготування соусів з борошном.

55. Соуси червоні м'ясні. Соуси білі на м'ясному і рибному бульйонах.

56. Соуси грибні. Соуси молочні. Соуси сметанні. Соуси без борошна.

57. Значення страв і гарнірів з овочів у харчуванні людини. Процеси, що відбуваються в овочах під час теплової кулінарної обробки.

58. Страви і гарніри з варених овочів.

59. Страви і гарніри з припущених овочів.

60. Страви і гарніри з смажених овочів.

61. Страви і гарніри з тушкованих овочів і грибів.

62. Страви з запечених овочів і грибів.
63. Асортимент круп, бобових і макаронних виробів, їх харчова цінність.
64. Підготовка круп, бобових і макаронних виробів до варіння. Зміни, які відбуваються під час їх варіння.
65. Каші. Страви з каш. Страви з макаронних виробів.
66. Значення рибних страв у харчуванні, їх класифікація. Процеси, що відбуваються в рибі при тепловій кулінарній обробці.
67. Страви з вареної риби.
68. Страви з припущеної риби.
69. Страви із смаженої риби.
70. Тушковані рибні страви.
71. Страви із запеченої риби.
72. Страви із січеної натуральної риби і котлетної маси.
73. Страви з нерибних морепродуктів.
74. Значення м'ясних страв у харчуванні, їх класифікація. Процеси, що відбуваються в м'ясі при тепловій обробці.
75. Варені м'ясні страви.
76. Смажені м'ясні страви.
77. Тушковані м'ясні страви.
78. Запечені м'ясні страви.
79. Страви із січеного натурального м'яса і котлетної маси.
80. Страви із субпродуктів.
81. Значення страв із птиці, дичини і кролика у харчуванні.
82. Варені й припущені страви з птиці, дичини, кролика.
83. Смажені страви з птиці, дичини, кролика.
84. Тушковані страви з птиці, кролика.
85. Будова, хімічний склад і харчова цінність яєць. Класифікація яєць, продукти їх переробки.
86. Підготовка яєць і продуктів їх переробки до кулінарної теплової обробки. Процеси, що відбуваються в яйці при тепловій обробці.
87. Страви з яєць.
88. Значення страв з сиру в харчуванні. Виробництво і характеристика сиру.
89. Гарячі страви з сиру.
90. Значення закусок і холодних страв у харчуванні. Особливості організації роботи холодного цеху.
91. Характеристика і підготовка продуктів для приготування холодних страв і закусок.
92. Особливості подавання закусок на підприємствах масового харчування.
93. Бутерброди (накладанці).

94. Салати. Страви та закуски з овочів і грибів.
95. Рибні страви і закуски.
96. М'ясні страви і закуски. Закуски і холодні страви з сиру, яєць, молока.
97. Значення солодких страв, їх класифікація. Характеристика сировини.
98. Організація процесу приготування солодких страв.
99. Натуральні плоди. Узвари (компоти).
100. Солодкі страви з утворенням желе.
101. Гарячі солодкі страви.
102. Напої.
103. Харчова цінність страв і виробів з борошна. Зміни, що відбуваються у борошні при замішуванні тіста і випіканні виробів.
104. Технологічні властивості борошна. Розпушувачі тіста.
105. Приготування начинок.
106. Страви з борошна.
107. Вироби з тіста.

Фізіологія та гігієна харчування

1. Вплив харчування на життя і здоров'я людини.
2. Особливості мікробіологічних процесів охолодженого м'яса
3. Функції їжі.
4. Мікробіологічні процеси замороженої м'ясної сировини.
5. Види харчування. Особливості нетрадиційного харчування.
6. Мікробіологічні зміни, що відбуваються у копченій м'ясній продукції.
7. Суть та принципи раціонального харчування.
8. Особливості мікробіологічних процесів свіжої та охолодженої річкової та морської риби.
9. Бактерицидні та антивірусні властивості їжі.
10. Мікробіологічні процеси, що протікають у солених рибах.
11. Антитоксичні властивості харчових продуктів.
12. Мікробіологічні процеси, що відбуваються у копченій рибі.
13. Адсорбційні властивості харчових продуктів.
14. Мікробіологічні процеси, що відбуваються в охолодженій та замороженій рибі. Особливості протікання цих процесів залежно від виду рибної сировини.
15. Харчова, біологічна та енергетична цінність харчових продуктів.
16. Мікробіологічні процеси, що відбуваються в молоці. Способи зберігання молока.
17. Культура харчування. Рекомендації дієтологів щодо налагодження системи харчування.
18. Особливості мікробіологічних процесів, що відбуваються у кисло-молочній продукції (кефір, йогурт).
19. Режим харчування. Рекомендації щодо організації правильного режиму харчування.

20. Особливості мікробіологічних процесів, що відбуваються у кисло-молочній продукції (кисломолочний сир).

21. Особливості фізіологічних процесів, що відбуваються під час травлення в організмі людини

22. Значення та функції білків, амінокислот у харчуванні.

23. Значення ліпідів для здорового харчування. Роль насичених та ненасичених жирних кислот в здоровому харчуванні.

24. Значення вуглеводів для здорового харчування.

25. Особливості вітамінів та мікроелементів для здорового харчування.

26. Мікробіологічні процеси зберігання хліба та хлібобулочних виробів. Санітарні заходи, що попереджають процеси псування хліба та хлібобулочних продуктів.

27. Мікробіологічні процеси зберігання крупів та макаронних виробів. Санітарні заходи, що попереджають процеси їх псування.

28. Мікробіологічні процеси зберігання яєць. Санітарні заходи, що подовжують час зберігання та попереджають процеси їх псування

29. Сучасний стан харчування людини. Проблеми харчування, що супроводжують сучасних людей.

30. Функції їжі в організмі людини.

31. Харчові продукти функціонального призначення.

32. Різновиди харчування.

33. Будова та функції травної системи.

34. Фізіологічні процеси, що відбуваються в ротовій порожнині. Значення слини для процесів травлення.

35. Особливості смакових рецепторів, їх функції та значення у процесах травлення.

36. Будова шлунку та його функції. Особливості процесів травлення у шлунку.

37. Функції підшлункової залози. Значення панкреатичного соку у процесах травлення.

38. Функції печінки. Значення та функції жовчі у процесах травлення.

39. Будова кишечника. Суть перистальтики та її значення для фізіологічних процесів.

40. Функції товстого кишечника в організмі людини, які забезпечують нормальний імунітет.

41. Фізіологічні особливості притаманні організму дітей та підлітків.

42. Потреби організму дітей та підлітків в основних харчових речовинах та енергії.

43. Зміни, що відбуваються в організмі людей похилого віку.

44. Основні принципи харчування літніх людей.

45. Роль мінеральних речовин в організмі людини.

46. Роль кальцію в організмі людини. Продукти, що є джерелами цього мікроелементу.

47. Роль магнію в організмі. Продукти, що є джерелами цього мікроелементу.

48. Значення калію для організму. Продукти, що є джерелами цього мікроелементу.

49. Функції, які виконує в організмі залізо. Продукти, що є джерелами цього мікроелементу.

50. Основна роль йоду в організмі. Продукти, що є джерелами цього мікроелементу.

51. Роль відіграє фтору в організмі. Продукти, що є джерелами цього мікроелементу.

52. Значення води для організму людини. Негативні наслідки дефіциту води у харчовому раціоні.

53. Значення білків в організмі людини. Продукти, що є джерелами цього нутрієнту.

54. Види, функції та значення амінокислот в організмі людини.

55. Процеси денатурації та ренатурації білків. В чому їх особливості та небезпека для організму людини?

56. Проблеми, спричинені дефіцитом та надлишком білків в організмі.

57. Функції білків та їх значення для організму людини.

58. Види, функції та значення ліпідів для організму людини. Продукти, що є джерелами ліпідів.

59. Особливості жирів тваринного походження. Їх значення у харчуванні людини.

60. Особливості жирів рослинного походження. Переваги жирів рослинного походження.

61. Значення поліненасичених жирних кислот для здорового харчування. Приклади продуктів, що є джерелами ПНЖК.

62. Види вуглеводів. Роль вуглеводів у харчуванні людини.

63. Функції вуглеводів. Приклади продуктів, що є джерелами вуглеводів.

64. Особливості простих вуглеводів. Приклади продуктів, що є джерелами простих вуглеводів.

65. Особливості складних вуглеводів. Приклади продуктів, що є джерелами складних вуглеводів.

66. Функції та значення клітковини для харчування людини. Приклади харчових продуктів, що є джерелами клітковини.

67. Функції та значення пектину для харчування людини. Приклади харчових продуктів, що є джерелами пектинових речовин.

68. Суть та призначення вітамінів для харчування людини. Приклади дефіциту вітамінів в організмі та його наслідки для організму людини.

69. Види вітамінів. Приклади продуктів харчування, що містять вітаміни кожного виду.

70. Особливості водорозчинних вітамінів, їх функції.

71. Особливості жиророзчинних вітамінів, їх функції.

72. Функції та значення для харчування вітамінів групи В. Приклади харчових продуктів, що є джерелами цього вітаміну.

73. Функції та значення для харчування вітаміну С. Приклади харчових продуктів, що є джерелами цього вітаміну.

74. Функції та значення для харчування вітаміну А. Приклади харчових продуктів, що є джерелами цього вітаміну.
75. Функції та значення для харчування вітаміну D. Приклади харчових продуктів, що є джерелами цього вітаміну.
76. Основні закони теорії раціонального харчування.
77. Основні принципи адекватного харчування.
78. Особливості раціонального харчування та його значення для сучасної людини.
79. Вікові особливості організму при складанні раціонів харчування.
80. Лікувально-профілактична спрямованість раціону людей похилого віку.
81. Збалансованість раціонів людей похилого віку за незамінними чинниками харчування.
82. Основні напрями державної політики в галузі здорового харчування.
83. Біологічна дія їжі як мультикомпонентного чинника харчування.
84. Механізм формування відчуття апетиту та насичення.
85. Особливості лікувального голодування. Переваги та недоліки цього методу.
86. Показники та ступені псування жирів тваринного та рослинного походження.
87. Суть та особливості холестерину. Значення холестерину у процесах харчування.
88. Наслідки дефіциту та надлишку вуглеводів в організмі людини.
89. Причини виникнення авітамінозів, гіпо- та гіпервітамінозів. Шляхи попередження таких негативних проявів.
90. Бактерицидні та антивірусні властивості харчових продуктів.

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. Гвоздецька Ю.В., Філімонова І.А. Виробниче навчання: навч.-метод. посіб. Умань: ВПЦ «Візаві», 2016. 261 с.
2. Гвоздецька Ю.В., Філімонова І.А. Збірник технологічних карток «Приготування страв з овочів. Холодні закуски та салати». Навч.-мет. посібник для самостійної роботи студентів. Умань: Видавничо-поліграфічний центр «Візаві», 2018. 69 с.
3. Гвоздецька Ю.В., Філімонова І.А. Збірник технологічних карток «Приготування напівфабрикатів з м'яса, м'ясних продуктів. Сільськогосподарської птиці та субпродуктів». Навч.-мет. посібник для самостійної роботи студентів. Умань: Видавничо-поліграфічний центр «Візаві», 2018. 38 с.
4. Гвоздецька Ю.В., Філімонова І.А. Збірник технологічних карток «Приготування напівфабрикатів з риби та рибної січеної натуральної та котлетної маси». Навч.-мет. посібник для самостійної роботи студентів. Умань: Видавничо-поліграфічний центр «Візаві», 2019. 28 с.
5. Гвоздецька Ю.В., Філімонова І.А. Збірник технологічних карток «Приготування перших страв». Навч.-мет. посібник для самостійної роботи студентів. Умань: Видавничо-поліграфічний центр «Візаві», 2019. 45с.
6. Дієтичне харчування. Підручник. О.І. Черевко, Н.В. Дуденко, Л.Ф. Павлоцька, Л.Р. Димитрієвич, Л.А. Скуріхіна. Х.:ХДУХТ, Світ книг, 2016.360 с.
7. Дуденко Н.В., Павлоцька Л.Ф., Артеменко В.С., Головка М.П., Коваленко В.О., Євлаш В.В., Горбань В.Г. Основи фізіології та гігієни харчування. Підручник. Х., ХДУХТ, 2008. 436 с.
8. Зубар Н.М. Основи фізіології та гігієни харчування. Підручник. К., Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. 341 с.
9. Кукліна Т.С. Основні напрямки розвитку туристичних послуг на основі маркетингу: Колективна монографія. Херсон: ХНТУ, 2015. 330 с.
10. Нестерчук І.К. Гастрономічний туризм: історія, теорія і сучасні практики. Наук. вісн. Херсонського держ. ун-ту. Сер. Географічні науки. 2017. Вип. 6. С. 193-199.
11. Фізіологія харчування / Л.Ф. Павлоцька, Н.В. Дуденко. В.В. Євлаш: Підручник. Х.: ХДУХТ, Світ книг, 2017. 316 с.
12. Шуило Г.І. Технологія приготування їжі: навч. посібник.: рек. МОН України як навч. посіб. для студентів навч. закладів I-II рівнів акредитації. К.: Кондор, 2011. 504 с.

Програму розглянуто та затверджено на засіданні кафедри засіданні кафедри професійної освіти та технологій за профілями

Протокол №11 від 18 березня 2025 року

Голова фахової атестаційної комісії

В.о. завідувача кафедри професійної освіти

та технологій за профілями

Тамара КРАВЧЕНКО

Олексій МЕЛЬНИК

