

Підручники та навчальні посібники для здобувачів професійної (професійно-технічної) освіти

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства
Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. - К.: Центр
учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. - 280 с.
https://tourlib.net/books_ukr/arhipov.htm
2. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих
товарів: підручник для проф.техн. навч. закл. / В.С. Доцяк – К.: Наш час, 2014. –
400 с.
<http://book4cook.in.ua/?p=1415> (3 розряд)
<http://book4cook.in.ua/?p=1418> (4 розряд)
3. Карпенко Р.В. Облік, калькуляція і звітність. Навчально-методичне видання.
2015 р. – 341 с. (Опорний конспект лекцій (з професій: «Кухар. Кондитер.
Офіціант» , Харків 2015))
<https://drive.google.com/file/d/0B1JuG4T9qMUbrRIZPZUFYSnl6bG8/view>
4. Короєв Ю.І. «Креслення для будівельників»
http://books.totalarch.com/drawing_for_builders
5. Кошман В.І. «Матеріалознавство для штукатурів, облицювальників,
мозаїчників і малярів»
<https://drive.google.com/file/d/0BwWCa1QuUfc-bXZaeTZtejlqV0k/view>
6. Олійник О.М. Основи фізіології, санітарії та гігієни харчування. – Львів:
Оріана-Нова, 1998. – 124 с.
<http://book4cook.in.ua/?p=113>
7. Саєнко Н.П., Волошенко Т.Д. Устаткування підприємств громадського
харчування: підручник для учнів проф.-техн. навч. закл. – К.: ТОВ “ЛДЛ”, 2005.
– 320 с.
https://biblioteka-cpto.ucoz.com/load/profesijna_pidgotovka/kukhar_kulinar_boroshnjanih_virobiv_kukhar_ditjachogo_kharchuvannja/saenko_n_p_voloshenko_t_d_ustatkuvannja_pidpriemstv_gromadskogo_kharchuvannja/36-1-0-108
8. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах
ресторанного сервісу. Ресторанна справа : Довідник офіціанта. — Львів : Афіша,
2010. — 304 с.
<https://tourism-book.com/pbooks/book-81/ua/>
9. Доцяк В.С. Українська кухня. – Львів: Оріана-нова, 1998. – 559 с.
<https://drive.google.com/file/d/0B5kKl1zKdcACOFNFX1JMbUd6VIE/view>
10. Технологія приготування їжі: Підручник для проф.-техн.навч.закл.
/М.С.Косовенко, Ж.М.Смірнова, Л.Я.Старовойт. – К.: Факт, 2003. – 360 с.
<https://drive.google.com/file/d/0BwWCa1QuUfc-aEs4T045bVE2U3M/view>

11. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для 41 підприємств громад. харчування всіх форм власності/ О.В.Шалимінов, Т.П.Дятченко, Л.О.Кравченко та ін. – К.: А.С.К., 2000. – 848 с.

<https://drive.google.com/file/d/0B5kKl1zKdcACYI9iN3dJWmhOZWm/view>

12. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: Навч.посіб. – К.: «Кондор». – 2003. – 506 с.

<https://drive.google.com/file/d/0B5kKl1zKdcACdmZpTHImYXNhd0U/view>

13. Зубар Н.М. Основи фізіології та гігієни харчування: Підручник. – К.: Центр учбової літератури, 2010. – 336 с.

<https://drive.google.com/file/d/1XBDGA26ro-CACRhZz8N8Tv1MeoJ3W6Gt/view>

14. Дробот В.І. Технологія хлібопекарського виробництва: Підручник. – К.: Логос, 2002. — 365 с.

<https://drive.google.com/file/d/0BwWCa1QuUfc-SjNxNkd2TkpwYzg/view>

<https://studfile.net/preview/5585169/>