**Бібліотека Університету «Україна»**

**Віртуальна виставка : «Нові надходження»**

**Спеціальність : «Харчові технології»**

**2019/2020 н. р.**

|  |  |
| --- | --- |
| 0007 - 0001 | **001.89****Свідло К. В.** Методологія і організація наукових досліджень в харчовій галузі :підруч. / К. В. Свідло, Т. А. Лазарєва, Л. О. Бачієва. – Харків : Світ Книг, 2018. – 225 с. – **ISBN 978-966-2678-09-3.****3 прим.** |
|  |  |
| 0007 - 0004 | **640.435****Новікова О. В.** Організація харчування та обслуговування туристів напідприємствах ресторанного господарства :навч. посіб. / О. В. Новікова [та ін.]. – Харків : Світ Книг, 2019. – 411 с. – **ISBN 978-966-2678-20-8.****3 прим.** |
|  |  |
| 0007 - 0003 | **640.43:657.2****Карпенко Р. В.** Облік, калькуляція і звітність у закладах ресторанногогосподарства :навч. посіб. / Р. В. Карпенко, В. М. Кузнецов, Н. Г. Салогуб. – Харків : Світ Книг, 2019. – 288 с. – **ISBN 978-966-2678-37-6.****3 прим.** |
|  |  |
| 0007 - 0005 | **54****Євлаш В. В.** Харчова хімія :навч. посіб. / В. В. Євлаш [та ін.]. – Харків : Світ книг, 2019. – 504 с. – **ISBN 978-966-2678-07-9.****3 прим.** |
|  |  |
| 0001 - 0005 | **573.6****Пирог Т. П.** Харчова біотехнологія :підруч. / Т. П. Пирог [та ін.]. – Київ : Ліра-К, 2019. – 408 с. – **ISBN 978-617-7320-31-8.****3 прим.** |
|  |  |
| 0007 - 0002 | **613.2****Павлоцька Л. Ф.** Нутриціологія :підруч. / Л. Ф. Павлоцька [та ін.]. – Харків : Світ Книг, 2019. – 527 с. : іл. – **ISBN 978-966-2678-61-1.****3 прим.** |
|  |  |
| 0001 - 0005 | **006.91****Пізінцалі Л. В.** Метрологія, стандартизація, системи якості.Практикум :навч. посіб. / Л. В. Пізінцалі, Н. І. Александровська, В. В. Добровольський. – Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2016. – 264 с. – **ISBN 978-966-289-106-5.****3 прим.** |
|  |  |
| 0001 - 0002 | **72.12:640.41****Иванова Л. А.** Дизайн интерьера отельно-ресторанных объектов :учеб. пособ. / Л. А. Иванова, О. В. Дышкантюк, С. Е. Полевая. – Херсон : ОЛДИ-ПЛЮС, 2019. – 226 с. – **ISBN 978-966-289-019-8.****3 прим.** |
|  |  |
| 0001 - 0006 | **664:579****Капрельянц Л. В.** Мікробіологія харчових виробництв : навч. посіб. / Л. В. Капрельянц [та ін.]. – Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2017. – 478 с. – **ISBN 978-966-289-145-4.****3 прим.** |
|  |  |
| 0001 - 0007 | **641.5:658.562.4****Кузьмін О. В.** Обладнання закладів ресторанного господарства. Оцінкатехнічного рівня :навч. посіб. / О. В. Кузьмін [та ін.]. – Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2018. – 276 с. – **ISBN 978-966-289-169-0.****3 прим.** |
|  |  |
| 0001 - 0016 | **006.3****Гуменюк Г. Д.** Сертифікація, оцінювання відповідності, акредитація :навч. посіб. / Г. Д. Гуменюк. – Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2018. – 220 с. – **ISBN 978-966-289-205-5.****2 прим.** |
|  |  |
| 0001 - 0017 | **663.1****Капрельянц Л. В.** Технічна мікробіологія :підруч. / Капрельянц Л. В. [та ін.]. – Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2017. – 432 с. – **ISBN 978-966-289-148-5.****3 прим.** |
|  |  |
| 0001 - 0019 | **658.512.2****Іванова Л. О.** Введення в дизайн-проектування : навч. посіб. / Л. О. Іванова, О. П. Соколова. – Одеса : Астропринт, 2017. – 88 с. – **ISBN 978-966-927-296-6.****3 прим.** |
|  |  |
| 0020 - 0005 | **332.33****Гуменюк Г. Д.** Стандартизація :навч. посіб. / Г. Д. Гуменюк. – Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2017. – 330 с. – **ISBN 978-966-289-130-0.****1 прим.-дарунок**  |
|  |  |
| 0007 - 0001 | **641.55****Обід з Послами у Києві :** попул. вид. / Ірина Резнік. – Київ : СІТІ ПРЕС КОМПАНІ, 2011. – 383 с. : іл. – **ISBN 978-966-97125-2-3.****1 прим.** |
|  |  |
| 004 | **331.45****Тропіна А. О.** Охорона праці :навч.-метод. посіб. / А. О. Тропіна [та ін.]. – Київ : Ун-т «Україна», 2019. – 135 с. – **ISBN 978-966-388-561-2.****1 прим.** |
|  |  |
| 001 | **664:54****Дуленко Л. В.** Харчова хімія : навч. посіб. / Л. В. Дуленко [та ін.]. – Київ : Кондор, 2018. – 248 с. – **ISBN 978-966-351-****387-4.****1 прим.** |
|  |  |
| 002 | **664.68****Новікова О. В.** Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів : навч. посіб. / О. В. Новікова. – Київ : Ліра-К, 2016. – 540 с. – **ISBN 978-966-2609-35-6.****1 прим.** |
|  |  |
| 003 | **613.26:351.77****Іванова О. В.** Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства : підруч. / О. В. Іванова, Т. В. Капліна. – Суми Унів. кн., 2018. – 399 с. – **ISBN 978-966-680-482-5.****1 прим.** |

*Укл.: Новосьолова Н. В.*

*бібліограф.*

**Бібліотека Університету «Україна»**

**Віртуальна виставка: «Нові надходження»**

**для спеціальності «Харчові технології»**

**2018 / 2019 н.р.**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Черевко О. І.** Дієтичне харчування: підручник / О. І. Черевко [та ін.]. – Харків : Світ Книг, 2016. – 360 с.У підручнику наведені сучасні підходи до дієтичного харчування, особливості цього харчування при різних захворюваннях органів та систем.**3 прим.** |
|  |  |
|  | **Карпенко Р. В.** Облік, калькуляція і звітність у закладах ресторанного господарства : навч. посіб. / Р. В. Карпенко, В. М. Кузнецов, Н. Г. Салогуб. – Харків : Світ Книг, 2018. – 288 с.У навчальному посібнику висвітлені питання організації ресторанного господарства, господарського обліку, матеріальної відповідальності, загальних принципів організації обліку, ціноутворення та калькуляції, обліку касових операцій, проведення інвентаризації у закладах ресторанного господарства.**5 прим.** |
|  |  |
|  | **Ростовський В. С.** Теоретичні основи технології громадського харчування. Загальна частина : навч. посіб. /В. С. Ростовський. – Київ : Кондор, 2018. – 200 с.У навчальному посібнику викладені теоретичні основи кулінарної обробки харчових продуктів. Розглянуті питання стосовно зміни білкових речовин, цукрів, крохмалю, вуглеводів в умовах теплової кулінарної обробки. Велика увага приділяється збереженню вітамінів у готовій кулінарній продукції, а також чинникам, що впливають на зміну кольору харчових продуктів тваринного й рослинного походження при кулінарній обробці.**1 прим.** |
|  |  |
|  | **Архіпов В. В.** Організація ресторанного господарства : навч. посіб. – 3-тє вид. – Київ : ЦУЛ, 2017. – 280 с. Даний навчальний посібник охоплює широке коло питань, пов’язаних із напрямами розвитку ресторанного господарства. Висвітлені основні питання організації виробництва в ресторанному бізнесі. Спеціальні розділи присвячені практичним питанням організації постачання, складського господарства; детально описується організація роботи цехів, роздавальних ліній, у доступній формі висвітлене питання раціональної організації праці.**1 прим.** |
|  |  |
|  | **Архіпов В. В.** Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. – 3-тє вид. – Київ : ЦУЛ, 2017. – 342 с.У посібнику розкрито сутність організації процесу обслуговування в закладах ресторанного господарства різних типів і класів та дана характеристика матеріально-технічної бази як необхідної її передумови.**1 прим.** |
|  |  |
|  | **Мостова Л. М.** Організація обслуговування в ресторанному господарстві : підручник / Л. М. Мостова, О. В. Новікова, І. М. Ракленко. – Харків : Світ Книг, 2017. – 657 с.У підручнику викладено комплексну характеристику організації обслуговування в закладах ресторанного господарства різних типів.**3 прим.** |
|  |  |
|  | **Черевко О. І.** Процеси і апарати харчових виробництв : підручник / О. І. Черевко, А. М. Поперечний. – 2-е вид., допов. та випр. – Харків : Світ Книг, 2018. – 496 с.Друге доповнене видання підручника розкриває основні поняття, класифікацію, моделювання процесів та апаратів харчової галузі, ретельно описує гідравлічні, гідромеханічні, механічні, теплові, масообмінні та біохімічні процеси, що мають важливе значення у виготовленні продукції харчових виробництв.**3 прим.** |
|  |  |
|  | **Павленкова П. П.** Технологічне проектування підприємств ресторанного господарства : навч. посіб. / П. П. Павленкова [та ін.]. – Херсон : Олді-Плюс, 2016. – 312 с.Навчальний посібник містить методичні та практичні рекомендації з технологічного проектування підприємств ресторанного господарства. Теоретичні матеріали ґрунтуються на наукових дослідженнях, інноваційних технологіях, нормативних документах.**4 прим.** |
|  |  |
|  | **Бірта Г. О.** Товарознавство продовольчих товарів (спецкурс) : навч. посіб. / Г. О. Бірта, Ю. Г. Бургу. – Київ : ЦУЛ, 2017. – 424 с.Навчальний посібник присвячений вивченню біологічних, споживчих та лікувальних властивостей сировини рослинного та тваринного походження, які недостатньо повно вивчаються або не передбачені в загальному курсі «Товарознавство продовольчих товарів», але їх використання має важливе значення для формування продовольчих ресурсів країни, розширення асортименту продовольчих товарів і поліпшення їх властивостей.**1 прим.** |
|  |  |
|  | **Юдічева О. П.** Експертиза продовольчих товарів : навч. посіб. / О. П. Юдічева [та ін.]. – Київ : Ліра-К, 2017. – 248 с.У посібнику висвітлюється матеріал стосовно експертизи продовольчих товарів рослинного та тваринного походження. Посібник включає в себе термінологічний словник, додатки, систему поточного і підсумкового контролю.**8 прим.** |
|  |  |
|  | **Міхеєнко О. І.** Основи раціонального та оздоровчого харчування : навч. посіб. / О. І. Міхеєнко. – Суми : Унів. кн., 2018. – 189 с.У навчальному посібнику розглянуто основи раціонального та здорового харчування. Також посібник містить тести та індивідуальне навчально-дослідне завдання.**3 прим.** |
|  |  |
|  | **Грицюк Л. С.** Проектування закладів харчування : навч. посіб. / Л. С. Грицюк, С. М. Лінда, В. Б. Якубовський. – Львів : Вид-во Львів. політехніки, 2018. – 184 с. Розглянуто основні принципи проектування закладів харчування, наведено нормативи визначення площ та складу приміщень, їх функціональний взаємозв’язок. **3 прим.** |
|  |  |
|  | **Чурсіна Л. А.** Стандартизація продукції та послуг : навч. посіб. / Л. А. Чурсіна, О. П. Домбровська, Н. І. Резвих. – Херсон : Олді-плюс ; Київ : Ліра-К, 2013. – 226 с.У посібнику викладені наукові, законодавчі, нормативні, технічні та організаційні основи зі стандартизації продукції та послуг відповідно до освітньо-професійної програми, рекомендованої Міністерством освіти і науки, молоді та спорту України для підготовки фахівців зі стандартизації та сертифікації продукції та послуг всіх закладів вищої освіти III–IV рівнів акредитації.**3 прим.** |
|  |  |
|  | **Яцун Л. М.** Менеджмент ресторанного господарства : навч. посіб. / Яцун Л. М. [та ін.]. – Харків : Світ Книг, 2018. – 486 с.У навчальному посібнику розглянуті основні теоретичні положення менеджменту в ресторанному господарстві. Висвітлені питання планування, мотивації, контролю, координації. Особлива увага приділена ролі менеджера в системі управління бізнес-процесами підприємств ресторанного господарства.**5 прим.** |
|  |  |
|  | **Архипов В. В.** Организация работы сомелье : уч. пос. / В. В. Архипов. – Киев : ЦУЛ, 2018. – 304 с.Данное учебное пособие содержит основные сведения в области технологии и организации работы с алкогольными напитками на предприятиях гостинично-ресторанного сервиса, в частности, классификацию алкогольных напитков в зависимости от исходного сырья, отличительные особенности производства, хранения и потребления.**3 прим.** |
|  |  |
|  | **Радченко Л. О.** Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів : навч. посіб. / Л. О. Радченко [та ін.]. – Харків : Світ Книг, 2018. – 288 с.У навчальному посібнику подано особливості обслуговування іноземних туристів у закладах ресторанного господарства. **5 прим.** |
|  |  |
|  | **Архипов В. В.** Этнические кухни. Особенности культуры и традиций питания народов мира : уч. пос. / В. В. Архипов. – Киев : ЦУЛ, 2017. – 234 с.Учебное пособие предназначено для подготовки специалистов гостинично-ресторанного и туристического сервиса. Широко освещены вопросы режима питания и приема иностранных гостей в ресторанах. Многократно раскрыты особенности кухни разных стран и народов, большое внимание уделено национальным особенностям приготовления блюд, ассортименту используемых продуктов, а также особенностям церемоний потребления пищи и подачи блюд.**3 прим.** |
|  |  |
|  | **Бухкало С. І.** Загальна технологія харчової промисловості у прикладах і задачах (тестові завдання) : підручник / С. І. Бухкало. – Київ : ЦУЛ, 2017. – 412 с.Викладено основи тестових завдань із лабораторного практикуму курсу: загальна технологія харчової промисловості за основними положеннями Болонської системи навчання з урахуванням фізико-хімічних, біохімічних та технологічних закономірностей на прикладах великотоннажних виробництв.**8 прим.** |
|  |  |
|  | **Загальна технологія харчової промисловості у прикладах і задачах (інноваційні заходи)** : підручник /Л. Л. Товажнянський [та ін.]. – 2-ге вид., допов. – Київ : ЦУЛ, 2017. – 470 с.Викладено основи комплексних інноваційних заходів у загальній технології харчової промисловості за основними положеннями Болонської системи навчання з урахуванням фізико-хімічних, біохімічних та технологічних закономірностей на прикладі ресурсо- та енергозбереження. **3 прим.** |
|  |  |
|  | **Черевко О. І.** Методи контролю якості харчової продукції : навч. посіб. / О. І. Черевко [та ін.]. – Суми : Унів. кн., 2018. – 512 с.У посібнику висвітлено загальні підходи та правову базу контролю якості харчової продукції, охарактеризовано нормативні показники та методи їх вимірювання, описано методологію добору проб харчової продукції під час контролю. **3 прим.** |
|  |  |
|  | **Інноваційні технології харчових виробництв** : монографія / за ред. В. А. Піддубного. – Київ : Кондор, 2017. – 374 с.У монографії наведено результати аналізу сукупностей матеріальних потоків і теоретичне підґрунтя удосконалення процесів масообміну у виробництві солоду, технологій забезпечення довготривалого зберігання харчової продукції, способів фасування напоїв. **3 прим.** |

|  |
| --- |
| **Новинки періодичних видань:** |
|  |  |  |
|  |
|  |

*Укл.: А. О. Каушан,*

*гол. фах. бібліотеки університету.*

*Ред.: Н. П. Колесникова*