

Процеси і апарати харчових виробництв

1. **Доценко В.Ф.**, Губеня В.О. Устаткування закладів ресторанного господарства: підручник. Київ. Кондор. 2016. С 635.
2. Методичні рекомендації до практичних робіт і семінарських занять з дисципліни «Процеси та апарати харчових виробництв»./ **Демчук К.І.** ВТЕК КНТЕУ. 2013.
3. Методичні рекомендації до самостійних робіт студентів з дисципліни «Процеси та апарати харчових виробництв»./ **Демчук К.І.** ВТЕК КНТЕУ. 2013.
4. **Саєнко Н.П.**, Волошенко Т.Д. Устаткування підприємств громадського харчування: Підручник для учнів проф.-техн. Навч. закл. Київ. ТОВ «ЛДЛ». 2005. С. 320.
5. **Тарасенко І.І.** Процеси та апарати харчових виробництв : навч. посіб. – К.: Київ. Нац. торг.-екон. ун-т. 2002. С. 203.
6. **Черевко О.І.** Процеси та апарати харчових виробництв. – 2-ге видання, доп. та випр. Харків. Світ Книг. 2017. С. 496.

Інтернет – ресурси

1. Процеси і апарати. – режим доступу: <http://enuftir.nuft.edu.ua/>
2. Процеси і апарати харчових виробництв. – режим доступу: [vitknig.com.ua/pidruchnik?pid=55&sid=60:](http://vitknig.com.ua/pidruchnik?pid=55&sid=60)