КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ
Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти
сертифікована на відповідність ДСТУ ISO 9001:2015 / ISO 9001:2015

ЗАТВЕРДЖЕНО
вченою радою
(прот. 6 п. 4 від « 28 » лютого 2019 р.)
Ректор
_____ **А. А. Мазаракі**

ПРОГРАМА
вступних екзаменів до аспірантури

освітньо-науковий ступінь	**«доктор філософії»**
галузь знань	**18 – Виробництво та технології**
спеціальність	**181 – Харчові технології**

Київ 2019

Розповсюдження і тиражування без офіційного дозволу КНТЕУ заборонено

Укладачі:
Н.В. Притульська, д-р техн. наук, проф.
С.О.Белінська, д-р техн. наук, проф.
М.Ф.Кравченко, д-р. техн. наук, проф.
В.А. Гніцевич, д-р техн. наук, проф.
О.В.Сидоренко, д-р техн. наук, проф.

Розглянуто і затверджено на засіданні кафедри технології і організації ресторанного господарства 6.02.2019 р., протокол № 11, кафедри товарознавства, управління безпечністю та якістю 30.01.2019 р., протокол № 14.

Рецензенти:
Л.В.Левандовський, д-р.техн. наук, проф.
Г.Б. Рудавська, д-р с.- г. наук, проф.

Навчально-методичне видання

ПРОГРАМА
вступного іспиту до аспірантури

Наукова спеціальність
181 **Харчові технології**

Редактор
Комп'ютерна верстка

Підп. до друку Формат Папір письм.
Ризографія. ум. друк. арк. Ум. фарбо-відб.
Обл.-вид. арк. Тираж пр. Зам.

Видавничий центр КНТЕУ. Друкарня ВЦ КНТЕУ
02156, Київ-156, вул. Кіото, 19.

Вступ

Програма вступного іспиту до аспірантури зі спеціальності 181 Харчові технології визначає рівень необхідних знань для наукової роботи майбутніх аспірантів. Програма включає основні розділи:

- Технологія продукції ресторанного господарства;
- Технології інноваційних та спеціальних харчових продуктів;
- Товарознавство. Харчові продукти.

Програма передбачає засвоєння: основ наукових принципів класифікації як традиційного, так і новітнього асортименту сировини, напівфабрикатів, харчових продуктів; методології проектування харчових продуктів для раціонального харчування і спеціального призначення, чинників формування фізико-хімічних, структурно-механічних, функціонально-технологічних властивостей, формування і збереження споживних властивостей харчових продуктів; наукових підходів до управління безпечністю та якістю; методів дослідження якості харчових продуктів.

1. ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Значення технології в системі наук про харчування. Об'єкт і предмет дисципліни. Методологія та категоріальний апарат харчових технологій. Наукові основи формування потреб у харчових продуктах. Сутність теорій харчування.

Харчові продукти як фізико-хімічна або біологічна система. Хімічний склад харчових продуктів, його вплив на формування їх споживних та технологічних властивостей.

Харчові речовини та їх систематизація. Продукти як джерело харчових речовин.

Характеристика білків харчових продуктів. Структура, функціональні, фізико-хімічні властивості білків. Технологічні властивості білків та їх реалізація в технології харчових продуктів. Характеристика джерел білків. Перспективні джерела харчових білків.

Вуглеводи, класифікація та їх роль у харчуванні. Джерела вуглеводів. Фізіологічна та технологічна роль вуглеводів.

Крохмаль, продукти деструкції крохмалю та їх роль у харчуванні. Способи модифікації властивостей крохмалю. Модифіковані крохмалі, їх використання в технології харчової продукції.

Некрохмальні полісахариди. Їх класифікація. Поняття про харчові волокна. Пектинові речовини, клітковина, геміцелюлози, їх роль у харчуванні людини. Вплив технологічних факторів на засвоєння високомолекулярних полісахаридів. Зміна властивостей та якостей вуглеводів під впливом технологічних факторів. Прогнозування змін в залежності від рецептурного складу виробів та параметрів процесу.

Ліпіди та їх роль у харчуванні людини. Хімічна структура жирів та її вплив на технологічні властивості. Харчова цінність жирів. Засвоюваність різних видів жирів та технологічні фактори які їх забезпечують. Фізико-хімічні зміни властивостей жирів під впливом часу, параметрів зберігання, технологічних факторів. Засоби запобігання псування жирів. Жири як технологічне середовище. Модифікація властивостей жирів. Жири як компоненти прямих та зворотних емульсій.

Вітаміни та їх роль у життєдіяльності людини. Джерела вітамінів. Рівні споживання вітамінів. Сінергентична взаємодія вітамінів. Засоби забезпечення необхідним рівнем вітамінів та роль технологічних факторів у цьому питанні. Зміни фізико-хімічних властивості вітамінів під впливом часу, параметрів зберігання харчових продуктів, технологічних факторів.

Мінеральні речовини і їх роль у харчуванні людини. Елементарний склад харчових продуктів; макро- і мікроелементи.

Фізико-хімічні та біохімічні закономірності харчових технологій. Колоїдний стан та утворення дисперсних систем харчових продуктів.

Структурно-механічні (реологічні) властивості харчових систем. Характеристика структур дисперсних систем харчових мас, коагуляційні, конденсаційні, кристалізаційні, конденсаційно-кристалізаційні структури.

Страви та кулінарні вироби

Класифікація сировини для виробництва харчової продукції, методи класифікації і класифікатори, їх використання. Показники та характеристики асортименту. Методологія формування асортименту.

Харчовий продукт як фізико-хімічна або біологічна система. Хімічний склад харчового продукту, його вплив на формування та збереженість споживних властивостей.

Характеристика функціонально-технологічних властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки. Вплив морфологічної будови та хімічного складу структурних елементів клітин та тканин сировини рослинного (овочі, плоди, ягоди, гриби, крупи, бобові, борошно та інші) та тваринного походження (м`ясо, птиця, яйця, сир кисломолочний та інші), риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини на реалізацію їх функціонально-технологічних властивостей.

Класифікація та характеристика технологічних способів, що застосовуються на етапі механічної кулінарної та теплової обробки сировини та напівфабрикатів, підготовки до реалізації, зберіганні та відпуску готової харчової продукції. Теоретичне обґрунтування параметрів окремих технологічних операцій, фактори та сутність фізико-хімічних процесів, що обумовлюють зміни маси, консистенції, харчової цінності, кольору та аромату; норми відходів та втрат.

Діагностика технологічних процесів виробництва харчової продукції з визначенням критичних точок контролю. Управління технологічними процесами та якістю готової продукції. Обґрунтування умов та строку зберігання й реалізації готової продукції; вимоги до якості, вади та способи їх усунення. Перспективи розвитку асортименту та технологій харчової продукції.

Наданий алгоритм розглядання матеріалу розповсюджується на нижченаведені технології:

- Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів;
- Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їх переробки;
- Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з борошна;
- Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з м`яса, м`ясопродуктів та дичини;
- Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з птиці, кролика та дичини;
- Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з риби, рибо продуктів та нерибної водної сировини;

- Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з яєць та яйце продуктів;
- Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з сиру кисломолочного;
- Технологія супів;
- Технологія соусів;
- Технологія холодних страв та закусок;
- Технологія солодких страв;
- Технологія напоїв.

Борошняні кондитерські вироби

Загальна характеристика борошна. Принципи класифікації. Фактори, що формують якість: сировина, процеси виробництва, якість борошна. Характеристика речовин, що входять до складу основних видів борошна. Вимоги до якості борошна.

Характеристика функціонально-технологічних властивостей вихідної сировини (борошно пшеничне, дріжджі хлібопекарні, яйця та яйце продукти, масло вершкове, суміші рослинних жирів та інші). Шляхи регулювання функціонально-технологічних властивостей основної та допоміжної сировини

Характеристика технологічних способів, що застосовуються на етапі підготовки сировини, зберіганні та відпуску готових борошняних кондитерських виробів (БКВ). Теоретичне обґрунтування параметрів окремих технологічних операцій, фактори та сутність фізико-хімічних процесів, що обумовлюють зміни маси, консистенції, харчової цінності, норми відходів та втрат.

Діагностика технологічних процесів виробництва БКВ з визначенням критичних точок контролю. Механізм утворення тіста, роль рецептурних компонентів у формування якості напівфабрикатів та готових борошняних кондитерських виробів.

Обґрунтування доцільності використання нетрадиційної сировини, функціональних інгредієнтів та харчових добавок у складі борошняних кондитерських виробів.

Управління технологічними процесами та якістю готової продукції. Обґрунтування умов та строку зберігання й реалізації готової продукції. Перспективи розвитку асортименту та технологій БКВ.

Наданий алгоритм розглядання матеріалу розповсюджується на нижченаведені технології:

- Технологія оздоблювальних напівфабрикатів (кремів, сиропів, помадок, мастик, желе та інших)
- Технологія борошняних кондитерських виробів з дріжджового тіста;
- Технологія борошняних кондитерських виробів з листкового тіста;
- Технологія борошняних кондитерських виробів з пісочного тіста;
- Технологія борошняних кондитерських виробів з бісквітного тіста;

- Технологія борошняних кондитерських виробів із заварного тіста;
- Технологія борошняних кондитерських виробів з пряничного тіста;
- Технологія борошняних кондитерських виробів з білкого-взбивного тіста;
- Технологія борошняних кондитерських виробів з вафельного тіста та інших.

2. ТЕХНОЛОГІЇ ІННОВАЦІЙНИХ ТА СПЕЦІАЛЬНИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Аналіз інноваційних розробок і тенденцій на сучасному ринку ресторанного господарства.

Концепції молекулярної гастрономії. Характеристика технологічних прийомів молекулярної кулінарії: обробка продуктів рідким азотом, карбонізація, збагачення вуглекислотою, емульсифікація, сферізація, вакуумна дистиляція, гелеутворення та ін. Використання у молекулярної технології рідкого азоту, вакууму, високих температур, кисню, інертних газів, центрифугування, емульгування, подрібнення продуктів. Деструктивна молекулярна технологія. Використання трансглютамінази у молекулярній технології. Тендерайзинг. Характеристика технології окурювання продуктів. Характеристика технології aroma-cuisine, аромадистиляції. Молекулярні технології страв із пінною структурою, технологія еспума-страв.

Функціонально-технологічні та фізико-хімічні властивості гідроколоїдів полісахаридної природи. Характеристика гідроколоїдів природного походження.

Сучасні технології інноваційної харчової продукції з драглеподібною, пінною, емульсійною структурою регульованого хімічного складу. Прогнозування функціонально-технологічних властивостей харчової продукції. Наукові принципи отримання гомогенних гелів альгінату кальцію методом гелеутворення. Технологія отримання реструктурованих, гранульованих, капсульованих харчових продуктів.

Дієтичні добавки як «харчова підтримка» здоров'я людини. Стан використання дієтичних добавок (ДД) в Україні й світі. Класифікація (за цільовим призначенням, формою випуску, способом виготовлення) та характеристика основних видів дієтичних добавок. Нутрицевтики, парафармацевтики, еубіотики (пробіотики, симбіотики, синбіотики), пребіотики – характеристика, функціональне призначення, їх антагонізм та синергізм.

Харчові добавки: визначення, дефініції, напрями використання, умови введення до харчових продуктів. Класифікація (за походженням, технологічним призначенням, європейською цифровою кодифікацією, функціональна класифікація) та характеристика основних груп харчових

добавок. Основні критерії безпеки харчових добавок. Гігієнічна регламентація харчових добавок у виробництві спеціальних харчових продуктів.

Інноваційні технології виробництва харчових добавок. Синергетичні суміші харчових добавок.

Сучасні напрями конструювання спеціальних харчових продуктів відповідно до потреб споживачів, виробників, напрямів державної політики в галузі харчування. Наукові підходи до проектування складу спеціальних харчових продуктів Основні етапи і алгоритм проектування харчових продуктів із заданим складом і властивостями, визначення критеріїв оптимізації нутрієнтного складу проектованої продукції. Напрями реалізації задач проектування харчових продуктів методом харчової комбінаторики.

3. ТОВАРОЗНАВСТВО. ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ

Значення товарознавства в системі наук про харчування та торгівлю. Об'єкт і предмет товарознавства. Методологія та категоріальний апарат товарознавства: методи дослідження якості, ідентифікація та визначення фальсифікації зерноборошняних товарів; фруктів, овочів, грибів та продуктів їхнього перероблення; смакових товарів; харчових жирів; крохмалю, цукру, замінювачів цукру та меду; кондитерських виробів; молока і молочних товарів; м'яса та м'ясних товарів; риби та рибних товарів; харчових концентратів (далі харчових продуктів). Наукові основи формування потреб у товарах.

Методологія кваліметричних досліджень. Теорія оцінювання. Кваліметрія товарів.

Асортимент харчових продуктів та тенденції його формування. Роль брендів у формуванні асортименту харчових продуктів. Показники та характеристики асортименту харчових продуктів. Методологія формування асортименту харчових продуктів.

Вимоги до харчових продуктів. Споживні властивості харчових продуктів. Харчові продукти як фізико-хімічна або біологічна система. Хімічний склад харчових продуктів, його вплив на формування та збереженість споживних властивостей. Шляхи підвищення споживних властивостей харчових продуктів.

Поняття якості та безпечності харчових продуктів. Характеристика чинників формування якості харчових продуктів. Показники якості харчових продуктів. Рівень якості харчових продуктів. Принципи розрахунку та побудови моделі якості товарів.

Законодавчо-нормативне регулювання безпечності та якості харчових продуктів в Україні та інших країнах світу. Методи оцінювання безпечності та якості харчових продуктів.

Управління якістю харчових продуктів. Системний та процесний підхід до управління якістю продукції. Ключові елементи та інструменти розгортання функції якості. Планування якості нової продукції з використанням методології Quality Function Deployment – QFD. Особливості споживчої оцінки якості харчових продуктів з використанням моделі Кано.

Управління безпечністю харчових продуктів. Аналіз законодавчої бази, що регламентує безпечність харчових продуктів в Україні та світі. Значення НАССР в управлінні безпечністю харчових продуктів. Державний контроль у сфері безпечності харчових продуктів.

Розробка інтегрованих систем управління: особливості, проблеми і шляхи вирішення, переваги.

Конкурентоспроможність харчових продуктів як фактор національної безпеки. Поняття критеріїв та чинників конкурентоспроможності харчових продуктів. Показники якості харчових продуктів, які забезпечують їх конкурентоспроможність. Принципи та методи оцінки, шляхи підвищення конкурентоспроможності харчових продуктів.

Критерії ідентифікації харчових продуктів, методи виявлення фальсифікації та заходи щодо її запобігання. Роль і значення експертизи у мінімізації ризиків безпечності харчових продуктів.

Гармонізація національного законодавства в сфері технічного регулювання з європейськими та міжнародними нормами. Реформування адаптованої до вимог ЄС і СОТ сучасної системи технічного регулювання України.

Екологічні проблеми виробництва, споживання та утилізації товарів та тари. Екологізація виробництва харчових продуктів.

Прогресивні способи пакування та зберігання харчових продуктів. Оптимальні умови і режими зберігання товарів. Процеси, що відбуваються під час зберігання харчових продуктів.Дефекти харчових продуктів. Види втрат товарів в процесі життєвого циклу.

КРИТЕРІЇ
оцінювання знань на вступному іспиті зі спеціальності для здобуття ступеня вищої освіти доктор філософії

1. Загальні положення:

Мета вступного іспиту зі спеціальності — оцінити відповідність знань, умінь та навичок вступників згідно з вимогами програми вступних іспитів до аспірантури.

2. Структура екзаменаційного білета:

Екзаменаційний білет вступного іспиту зі спеціальності складається з 3-х питань.

3. Критерії оцінювання:

- Рівень знань оцінюється за 100-баловою шкалою.
- Максимальна кількість балів за повні правильні відповіді: перше питання – 35 балів, друге питання – 35 балів, третє питання – 30 балів. Неправильна відповідь оцінюється у 0 балів.
- Особи, які отримали менше 60 балів до наступних іспитів не допускаються та участі у конкурсі не беруть.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

Основний:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 1982. – 720 с.
2. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания : пер. с рус. / А. С. Ратушный, Л.А. Старостина, Т. И. Захарова, и др. – М. : Экономика, 1985. – 294 с.
3. ДСТУ 3946-2000. «Продукція харчова. Основні положення». – К.: Держстандарт України, 2000. – 6 с.
4. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів / О.В. Шалимінов, Т.П. Дяченко, Л.О. Кравченко та ін. – Х. : Фактор, 2002. – 752с.
5. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции. – М. : Хлебпродинформ, 2001. – 616 с.
6. Богушева В.И. Технология приготовления пищи : учебн.-метод. пособие / В.И. Богушева. – М. ; Март ; Ростов на/Д : Март, 2005. – 320 с.
7. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий / Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова. – М. : ИРПО; Академия, 2001.
8. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи : учебн. пособие / Н.Э. Харченко. – М. : Академия, 2004. – 288 с.
9. Шатун Л.Г. Технология приготовления пищи : учебник. / Л.Г. Шатун. – М. : Дашков и К°, 2004. – 480 с.
10. Шестакова Т.И. Кондитер-професионал / Т.И. Шестакова. – М. : Дашков и К°, 2004. – 380 с.
11. Технологія харчових продуктів функціонального призначення : монографія / А.А. Мазаракі., М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко, Д.В. Федорова та ін..; за ред..М. І. Пересичного. – 2-ге вид., переобл. і доп. – К.: Київ. нац..торг-екон.ун-т, 2012. – 1116 с.
12. Фундаментальные и прикладные аспекты современных эколого-

биологических исследований : монография / [авт.кол.: Фатеева Н.М., Кравченко М.Ф., Карпенко П.А., Шутко А.П. и др.] – Одесса: КУПРИЕНКО СВ, 2015. – 226 с.
13. Кравченко М.Ф.Теоретичні основи харчових технологій: навч.пос.[для студ.вищ.навч.закл.] / М.Ф. Кравченко. – К. : Київ. нац. торг-екон. ун-т, 2011.
14. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України від 20.09.2015 № 771/97-ВР. – Режим доступу : www.zakon.rada.gov.ua
15. Задорожний І.М. Товарознавство продовольчих товарів. Риба і рибні продукти / І.М. Задорожний, І.В. Сирохман, Т.М. Раситюк . – Л. : Укоопосвіта, 2000. – 319 с.
16. Кириченко Л.С. Крохмаль, цукор, мед та кондитерські вироби : підручник / Л.С. Кириченко. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. – 359 с.
17. Колтунов В.А. Субтропічні та тропічні плоди : підручник / В.А. Колтунов, О.Л. Романенко. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2005.- 195 с.
18. Колтунов В.А. Хвороби плодоовочевої продукції при зберіганні : навч. посіб. / В.А. Колтунов, О.Л. Романенко. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. – 166 с.
19. Орлова Н.Я. Фрукти, ягоди, овочі, гриби та продукти їхньої переробки : підручник / Н.Я. Орлова, П.Х. Пономарьов. – 3-є вид., переробл. та допов. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 516 с.
20. Романенко О.Л. Товарознавство смакових товарів : підручник / О.Л. Романенко. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 559 с.
21. Рудавська Г.Б. Молочні та яєчні товари : підручник / Г.Б. Рудавська, Є.В. Тищенко. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 371 с.
22. Рудавська Г.Б. Харчові концентрати : підручник / Г.Б. Рудавська, Є.В. Тищенко. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2001. – 320 с.
23. Салухіна Н.Г. Товарознавство зерноборошняних товарів : підручник / Н.Г. Салухіна, А.А.Самойленко, В.В. Ващенко. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2002. – 357 с.
24. Сирохман І.В. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів : підручник / І.В. Сирохман, Т.М. Раситюк. – К.:Центр навч. л-ри, 2004. – 378 с.
25. Тищенко Є.В. Харчові жири : підручник / Є.В. Тищенко. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 226 с.
26.

Додатковий:

1. 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. : ІНКОС, Центр навч. л-ри, 2007. – 382 с.

2. Воробьева Т.М. Большая кулинарная энциклопедия / Т.М. Воробьева, Т.А. Гаврилова. – М. : Эксмо, 2003. – 255 с.

3. Годон Жан-Клод. Фуршет. Рецепты на любой вкус / Жан-Клод Годон. – М. : Аст-Прес СКД, 2003. – 160 с.

4. ДСТУ 3946-2000. «Продукція харчова. Основні положення». – К. : Держстандарт України, 2000. – 6 с.

5. Ершов П.С. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия / П.С. Ершов. – К., 2003.

6. Жукова І.М. Корисні й смачні страви з молока і молочних продуктів / І.М. Жукова. – Донецьк : БАО, 2007. – 288 с.

7. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів / О.В. Шалимінов, Т.П. Дяченко, Л.О. Кравченко та ін. – Х. : Фактор, 2002. – 752с.

8. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів (технологічних карт) з використанням біологічно активних добавок / за заг. ред. М.І. Пересічного. – К. : КНИГА, 2004. – 428 с.

9. Національний стандарт України : Заклади ресторанного господарства. Класифікація. ДСТУ 4281:2004

10.Технологія продукції ресторанного господарства: лабораторний практикум / М.І. Пересічний, С.М. Пересічна, А.О. Медведєва, А.Б. Собко, Т.О.Марцин, Ю.І. Калашнік. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011. – 216 с.

11.Перетятко Т.И. Мучные кондитерские изделия. Сырье, технологии, рецепты : учебн. пособие / Т.И. Перетятко. – Ростов н/Д : Феникс, 2005. – 335 с.

12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий ближнего зарубежья. – СПб. : Профессия, 2001. – 424с.

13. Скурихин И.М. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания / И.М. Скурихин, В.А. Тутельян. – М. : ДеЛи принт, 2007. – 275 с.

14. Ванханен В.В., Ванханен В.Д. Учения о питании. – Донецк: Донеччина, 2000. – 352 с.

15. Смоляр В.І. Еволюція європейського харчування //Проблеми харчування. – 2004. - №1. С. – 15-21.

16. Щелкунов Л., Дудкин М.С., Корзун В.Н. Пища и экология. – Одесса, 2000. – 516с.

17. Азрилевич М.Р. Заменители сахара //Пищевые ингредиенты. Сырье и добавки. –2001. – №2. – С.42.

18. Аэрированные молочные продукты: ингредиенты на основе каррагинанов как альтернатива желатину //Пищ. пром-сть. – 2003. –

№11. – С. 56–58.
19. Бровкина Е. Детская еда и "взрослые" проблемы //Продукты питания. – К., 2003. - №9-10. – С. 13-18.
20. Базарнова Ю.Г., Шкотова Т.В., Зюканов В.М. Гидроколлоидные смеси с заданными свойствами //Кондитерское производство. – 2003. – №3. – С. 38–40.
21. Ван Моурик С.В. Мировой рынок пищевых добавок – состояние и перспективы //Продукты & ингредиенты. – 2004. - №2. С. 6-8.
22. Голубева Л.В., Мельникова Е.И., Терешкова Е.Б. Десертные продукты питания функционального назначения //Хранение и переработка сельхозсырья, 2006. - №10. – С. 71-73.
23. Гореликова Г.А. Модель коррекции дефицита микронутриентов //Пиво и напитки. – М., 2004. - №1. – С.10-13.
24. Збірник рецептур кулінарної продукції і напоїв (технологічних карт) для харчування дітей у дошкільних навчальних закладах. – К.: Видавничий дім «АртЕк», 2015. – 716 с.
25. Концепція державної політики в області харчування населення України на період до 2005р.// Практичний лікар. – 2001. - №1. – С. 50-53.
26. Дудкін М., Сагайдак Т., Щелкунов Л. Дефіцит йоду. //Харчова і переробна промисловість. – 2003. – №12. – С. 22–24.
27. Леонова Л. Продукти для дітей //Харчова і переробна промисловість, 2003. - № 8-9. –С. 4-5.
28. Мумрикова Г. Питание детей: XXI век //Питание и общество, 2000,№5.- с.12.
29. Хомічак Л., Гуменюк Г., Баль-Прилипко Л., Слива Ю. Продовольча безпека в Україні / Л. Хомічак, Г. Гуменюк, Л. Баль-Прилипко, Ю. Слива // Продовольча індустрія АПК. –2010. –№ 2. – С. 4 – 7.
30. Смоляр В. І. Рецензія на книгу А.П. Левицького: Идеальная формула жирового питания / В. І. Смоляр // Проблеми харчування. – 2004. –№ 1. – С. 76 – 77.
31. Смоляр В. І.Формування нової концепції харчування / В. І. Смоляр // Проблеми харчування. – 2004. –№3. – С. 8 – 13.

Інтернет-ресурси:

1. Гастрономический обозреватель. – Режим доступу : www.go.accept.ru.wp
2. Кулинарные рецепты. – Режим доступу : www.meals.ru
3. Кондитер України. – Режим доступу : www.ukrkonditer.Kiev.ua
4. Кондитерська корпорація Roshen. – Режим доступу : www.roshen.ua.
5. Сайт з питань ресторанного бізнесу. – Режим доступу : www.restcon.ru
6. Culinary guidelines. – Режим доступу : www.wacs2000.org
7. IKA / Culinary Olympics. – Режим доступу : www.vkd.com

8. Научная библиотека Кибер Ленинка. – Режим доступу : http://cyberleninka.ru/article#ixzz3ZFqQFtpY.
9. Агенція новин молочної промисловості DairyReporter.com. – Режим доступу : http://www.dairyreporter.com/Markets/Global-digestive-breakdown-pre-probiotic-yogurt-still-numder-2-in-functional-food.
10. Технологический портал для магазинов Retail Technologies Russia– Режим доступу : http://www.tovr.ru/food/articles/
11. World Association of Chefs Societies. – Режим доступу : www.wacs2000.org

ПЕРІОДИЧНІ ВИДАННЯ:

1. Вопросы питания;
2. Питание и общество;
3. Рыбное хозяйство;
4. Food & Drinks;
5. Пищевые ингредиенты: сырье, добавки;
6. Харчова і переробна промисловість;
7. Харчова наука і технологія;
8. Зерно і хліб;
9. Хлібопекарськая і кондитерська промисловість України;
10. Товари і ринки;
11. Хлібопродукти;
12. Продукты&ингредиенты;
13. Мороженое и замороженые продукты;
14. Кондитерская промышленность;
15. Мясная промышленность;
16. Мясная индустрия;
17. Мясное дело;
18. Пиво и напитки;
19. Харчова токсикологія.