

Київський національний торговельно-економічний університет

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою

(пост. № 05/18 від 29.03.2018р.)

Ректор



А.А. Мазаракі

ПРОГРАМА

ВСТУПНОГО ІСПИТУ ДО АСПІРАНТУРИ

Освітній ступінь

Доктор філософії

Галузь знань

18 – Виробництво та технології

Спеціальність

181 – Харчові технології

Київ 2018

Розповсюдження і тиражування без офіційного дозволу КНТЕУ заборонено

Автори:

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. Гніщевич, д-р техн. наук, проф.

О.В.Сидоренко, д-р техн. наук, проф.

Розглянуто і затверджено на засіданні кафедри товарознавства, управління
безпечністю та якістю 07.02.2018 р., протокол № 17, кафедри технології і
організації ресторанного господарства 07.02.2018 р., протокол № 13.

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 зі спеціальності
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 за обраним напрямом. Програма включає основні розділи:

- Теоретичні основи товарознавства та технології;
- Технологічний процес виробництва харчових продуктів;
- Інноваційні технології харчових продуктів.

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 якістю і безпекою товарів; стандартних і сучасних методів дослідження якості харчових продуктів.

1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ТОВАРОЗНАВСТВА ТА ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ

Значення товарознавства та технології в системі наук про харчування. Об'єкт і предмет дисципліни. Методологія та категоріальний апарат харчових технологій та товарознавства. 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. Засвоєність 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.

Технологічні принципи створення харчової продукції із заданими властивостями. Методи оцінки технологічного процесу та вибору оптимального варіанта.

Поняття «якість харчової продукції». Засоби забезпечення належної якості і асортименту харчової продукції.

Реалізація методології системного підходу при діагностиці та розробці нової харчової продукції. Теоретичні та практичні передумови проектування та моделювання рецептурного складу та технологічного процесу виробництва харчової продукції.

2. ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ПРОЦЕС ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Страви та кулінарні вироби

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

Споживні властивості харчових продуктів. Харчовий продукт як фізико-хімічна або біологічна система. Хімічний склад харчового продукту, його вплив на формування та збереженість споживних властивостей. Поняття якості та безпечності харчового продукту; чинники

його формування. Законодавчо-правове регулювання безпечності та якості харчового продукту в Україні та інших країнах світу. Методи оцінювання безпечності та якості харчового продукту. Стандартизація та сертифікація харчового продукту.

Критерії, методи та засоби ідентифікації виду, найменування, складу, походження харчового продукту. Методи можливої фальсифікації та способи її виявлення. Рівень якості і конкурентоспроможність харчового продукту. Основні поняття щодо управління якістю та безпечністю харчовим продуктом.

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, зберігання 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, апаратурне оформлення. 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 розновсюджується 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, рибопродуктів 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. Ідентифікаційні ознаки видів та сортів борошна. Вимоги до якості борошна.

Способи і оптимальні умови зберігання борошна. Поточний контроль за якістю під час зберігання. Дефекти та процеси, що обмежують терміни зберігання 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 механічної кулінарної та теплової обробки сировини та напівфабрикатів, підготовки до реалізації, 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, апаратурне оформлення. Обґрунтування умов та строку зберігання й реалізації готової продукції. Перспективи розвитку асортименту та технологій БКВ.

Критерії, методи та засоби ідентифікації виду, найменування, складу, походження БКВ. Методи можливої фальсифікації та способи її виявлення. Рівень якості і конкурентоспроможність БКВ. Основні поняття щодо управління якістю та безпечністю 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 білкового-взбивного тіста;
- Технологія борошняних кондитерських виробів з вафельного тіста та інших.

3. ТЕХНОЛОГІЇ ІННОВАЦІЙНИХ ТА СПЕЦІАЛЬНИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Аналіз інноваційних розробок і тенденцій на сучасному ринку ресторанного господарства.

Класифікація інновацій ресторанного господарства за спрямованістю потреб і вимог споживачів. Інновації з орієнтацією на якісне харчування, якісне обслуговування, економію часу, відпочинок і розваги, задоволення специфічних потреб, можливість економії часу.

Концепції молекулярної гастрономії. Характеристика технологічних прийомів молекулярної кулінарії: обробка продуктів рідким азотом, карбонізація, збагачення вуглекислотою, емульсіфікація, сферізація, вакуумна дистиляція, гелеутворення та ін. Використання у молекулярній 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, ароматидистиляції. 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),

пробиотики – 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. Методологія формування інформаційного банку даних: загальні підходи до вибору номенклатури показників якості проектованої харчової продукції і обґрунтування її необхідності і достатності. Методологія визначення номенклатури показників споживчих переваг проектованого продукту: експертний і анкетний методи. Формування «ідеального образу» продукту – еталону. Еталонна шкала органолептичних показників якості проектованого продукту.

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 ДО РОЗДІЛУ

Основний:

1. 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
2. Задорожний І.М. Товарознавство продовольчих товарів. Риба і рибні продукти / І.М. Задорожний, І.В. Сирохман, Т.М. Раситюк. – Л. : Укоопосвіта, 2000. – 319 с.
3. Кириченко Л.С. Крохмаль, цукор, мед та кондитерські вироби : підручник / Л.С. Кириченко. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. – 359 с.
4. Колтунов В.А. Субтропічні та тропічні плоди : підручник / В.А. Колтунов, О.Л. Романенко. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2005. – 195 с.
5. 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.
6. 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.
7. Романенко О.Л. Товарознавство смакових товарів : підручник / О.Л. Романенко. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 559 с.
8. Рудавська Г.Б. Молочні та яєчні товари : підручник / Г.Б. Рудавська, Є.В. Тищенко. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 371 с.
9. Рудавська Г.Б. Харчові концентрати : підручник / Г.Б. Рудавська, Є.В. Тищенко. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2001. – 320 с.
10. 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.
11. 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.
12. Тищенко Є.В. Харчові жири : підручник / Є.В. Тищенко. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 226 с.
13. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 1982. – 720 с.
14. 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.
15. ДСТУ 3946-2000. «Продукція харчова. Основні положення». – К.:

Держстандарт України, 2000. – 6 с.

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

17. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции. – М. : Хлебпродинформ, 2001. – 616 с.

18. Богушева В.И. Технология приготовления пищи : учебн.-метод. пособие / В.И. Богушева. – М. : Март ; Ростов на/Д : Март, 2005. – 320 с.

19. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий / Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова. – М. : ИРПО; Академия, 2001.

20. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи : учебн. пособие / Н.Э. Харченко. – М. : Академия, 2004. – 288 с.

21. Шатун Л.Г. Технология приготовления пищи : учебник. / Л.Г. Шатун. – М. : Дашков и К°, 2004. – 480 с.

22. Шестакова Т.И. Кондитер-профессионал / Т.И. Шестакова. – М. : Дашков и К°, 2004. – 380 с.

23. Технологія харчових продуктів функціонального призначення : монографія / А.А. Мазаракі., М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко, Д.В. Федорова та ін.; за ред. М. І. Пересічного. – 2-ге вид., переобл. і доп. – К. : Київ. нац. торг-екон. ун-т, 2012. – 1116 с.

24. 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.

25. 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.

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. Гуцин В.В. Технология полуфабрикатов из мяса птицы / В.В. Гуци. – М. : Колос, 2002. – 200 с.

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

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

7. Ефимов А. Рыба и морепродукты / А. Ефимов, В. Ковалев, Т. Шарова. – М. : Ресторанные ведомости, 2004. – 245 с.

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

9. Зайчик Ц.Р. Напитки. Краткий словарь-справочник / Ц.Р. Зайчик. – М. : Дели принт, 2001. – 51 с.
10. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів / О.В. Шалимінов, Т.П. Дяченко, Л.О. Кравченко та ін. – Х. : Фактор, 2002. – 752с.
11. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів (технологічних карт) з використанням біологічно активних добавок / за заг. ред. М.І. Пересічного. – К. : КНИГА, 2004. – 428 с.
12. Искусство кулинарии. – М. : ЕКСМО-Пресс, 2002. – 560 с.
13. Кантере В.М. Органолептический анализ пищевых продуктов / В.М. Кантере, В.А Матисон., М.А. Фоменко и др. – М. : МГУПП, 2002. – С. 16–72.
14. Люка А.П. Европейская кухня / А.П. Люка. – М. : Олма-Пресс Инвест, 2004. – 174 с.
15. Антипова Л.В. Методы исследования мяса и мясных продуктов / Л.В. Антипова, И.А. Глотова, И.А. Рогов. – М. : Колос, 2004. – 376 с.
16. Могильный М.П. Салат-коктейли. Новые технологии в общественном питании / М.П. Могильный. – М. : ДеЛи принт, 2002. – 30 с.
17. Національний стандарт України : Заклади ресторанного господарства. Класифікація. ДСТУ 4281:2004
18. *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.*
19. *Перетятко Т.И. Мучные кондитерские изделия. Сырье, технологии, рецепты : учебн. пособие / Т.И. Перетятко. – Ростов н/Д : Феникс, 2005. – 335 с.*
20. Похлебкин В.В. Большая энциклопедия кулинарного искусства. Все рецепты / В.В. Похлебкин. – М. : Центрполиграф, 2008. – 975 с.
21. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции. – М. : Хлебпродинформ, 2001. – 616 с.
22. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. – М. : Дело и Сервис, 2002. – 1010 с.
23. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий ближнего зарубежья. – СПб. : Профессия, 2001. – 424с.
24. Сборник рецептур для кондитера. Серия «Учебный курс». – Ростов н/Д : Феникс, 2001. – 320с.
25. Сборник рецептур для повара. – Ростов н/Д : Феникс, 2001. – 448 с.
26. Забашта А.Г. Справочник по разделке мяса / А.Г. Забашта., И.А. Подвойская и др. – М. : Франтэра, 2002. – 320 с.
27. Справочник технолога по обработке рыбы и морепродуктов. – СПб. : ГИОРД, 2003.
28. Стрингер М. Охлажденные и замороженные продукты: научные основы и технологии / М. Стрингер, К. Деннис. – СПб. : Профессия, 2003. – 496 с.

29. Скурихин И.М. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания / И.М. Скурихин, В.А. Тутельян. – М.: ДеЛи принт, 2007. – 275 с.
30. Сарафанова Л.А. Применение пищевых добавок (технологические рекомендации). – СПб.: ГИОРД, 2002. – 160 с.
31. Булдаков А.С. Пищевые добавки: Справочник. – 2-е изд. перераб. и доп. – М.: ДеЛи принт, 2001. – 436 с.
32. Скальный А.В. Микроэлементы для вашего здоровья. – М.: ОНИКС 21 век, 2003.
33. Ванханен В.В., Ванханен В.Д. Учения о питании. – Донецк: Донеччина, 2000. – 352 с.
34. Касьянов Г.И. Технология продуктов детского питания. – М.: Академия, 2003.
35. Тутельян В.А., Спиричев В.Б., Суханов Б.П., Кудашева В.А. Микронутриенты в питании здорового и больного человека. – М.: Колос, 2002.
36. Хлебников В.И. Технология товаров (продовольственных). – М. – 2002.
37. Смоляр В.І. Еволюція європейського харчування //Проблеми харчування. – 2004. - №1. С. – 15-21.
38. Щелкунов Л., Дудкин М.С., Корзун В.Н. Пища и экология. – Одесса, 2000. – 516с.
39. Азрилевич М.Р. Заменители сахара //Пищевые ингредиенты. Сырье и добавки. – 2001. – №2. – С. 42.
40. Аэрированные молочные продукты: ингредиенты на основе каррагинанов как альтернатива желатину //Пищ. пром-сть. – 2003. – №11. – С. 56–58.
41. Бровкина Е. Детская еда и "взрослые" проблемы //Продукты питания. – К., 2003. - №9-10. – С. 13-18.
42. Базарнова Ю.Г., Шкотова Т.В., Зюканов В.М. Гидроколлоидные смеси с заданными свойствами //Кондитерское производство. – 2003. – №3. – С. 38–40.
43. Бобренева И.В. К вопросу о создании лечебно-профилактических продуктов питания //Мясная индустрия. – М., 2003. - №1. - С. 16-19.
44. Ван Моурик С.В. Мировой рынок пищевых добавок – состояние и перспективы //Продукты & ингредиенты. – 2004. - №2. С. 6-8.
45. Голубева Л.В., Мельникова Е.И., Терешкова Е.Б. Десертные продукты питания функционального назначения //Хранение и переработка сельхозсырья, 2006. - №10. – С. 71-73.
46. Гореликова Г.А. Модель коррекции дефицита микронутриентов //Пиво и напитки. – М., 2004. - №1. – С.10-13.
47. Збірник рецептур кулінарної продукції і напоїв (технологічних карт) для харчування дітей у дошкільних навчальних закладах. – К.: Видавничий дім «АртЕк», 2015. – 716 с.
48. Концепція державної політики в області харчування населення України на період до 2005р.// Практичний лікар. – 2001. - №1. – С. 50-53.
49. Дудкін М., Сагайдак Т., Щелкунов Л. Дефіцит йоду. //Харчова і

переробна промисловість. – 2003. – №12. – С. 22–24.

50. Леонова Л. Продукти для дітей // *Харчова і переробна промисловість*, 2003. – № 8-9. – С. 4-5.

51. Мумрикова Г. Питание детей: XXI век // *Питание и общество*, 2000, №5. – с.12.

52. Недетские проблемы детского питания // *Продукты питания*, 2004, №12. – С.8-10.

53. Хомічак Л., Гуменюк Г., Баль-Прилипка Л., Слива Ю. Продовольча безпека в Україні / Л. Хомічак, Г. Гуменюк, Л. Баль-Прилипка, Ю. Слива // *Продовольча індустрія АПК*. – 2010. – № 2. – С. 4 – 7.

54. Смоляр В. І. Рецензія на книгу А.П. Левіцького: *Идеальная формула жирового питания* / В. І. Смоляр // *Проблеми харчування*. – 2004. – № 1. – С. 76 – 77.

55. 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. ІКА / 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. Хлібопекарська і кондитерська промисловість України;
10. Товари і ринки;

11. Хлібопродукти;
12. Продукты&інгредієнти;
13. Мороженое и замороженые продукты;
14. Кондитерская промышленность;
15. Мясная промышленность;
16. Мясная индустрия;
17. Мясное дело;
18. Пиво и напитки;
19. Харчова токсикологія.

