

**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

(пост. б. п. 14 від « 27 » лютого 2020 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 2020

Розповсюдження і тиражування без офіційного дозволу КНТЕУ заборонено

Укладачі:

Н.В. Притульська, д-р техн. наук, проф.

М.Ф. Кравченко, д-р. техн. наук, проф.

В.А. Гнізевич, д-р техн. наук, проф.

Розглянуто і затверджено на засіданні кафедри технології і організації ресторанного господарства 15.02.2020 р., протокол № 13, кафедри товарознавства, управління безпечністю та якістю 15.01.2020 р., протокол № 12.

Рецензенти:

О.В. Грабовська, д-р.техн. наук, проф.

Ю.В. Могузка, д-р техн. наук, доц.

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 поживних властивостей харчових продуктів; наукових підходів до управління безпечністю та якістю; методів дослідження якості харчових продуктів.



1. ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Методологія та категоріальний апарат харчових технологій та товарознавства. Наукові основи формування потреб у харчових продуктах.

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. Вплив технологічних факторів на властивості високомолекулярних полісахаридів. Прогнозування змін в залежності від рецептурного складу виробів та параметрів процесу.

Хімічна структура жирів та її вплив на технологічні властивості. Фізико-хімічні зміни властивостей жирів під впливом часу, параметрів зберігання, технологічних факторів. Засоби запобігання псуванню жирів. Жири як технологічне середовище. Модифікація властивостей жирів. Жири як компоненти прямих та зворотних емульсій.

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.

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.

Страви та кулінарні вироби

Класифікація сировини для виробництва харчової продукції.

Харчовий продукт як фізико-хімічна або біологічна система. Поняття якості та безпечності харчового продукту; чинники його формування. Законодавчо-правове регулювання безпечності та якості харчового продукту в Україні та інших країнах світу.

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.

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 розповсюджується на нижченаведені технології:

- Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів;
- Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з борошна;
- Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та дичини, 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.
- Технологія оздоблювальних напівфабрикатів (кремів, сиропів, помадок, мастик, желе та інших)
- Технологія борошняних кондитерських виробів з дріжджового, листкового, пісочного, бісквітного тіста.

2. ТЕХНОЛОГІЇ ІННОВАЦІЙНИХ ТА СПЕЦІАЛЬНИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Аналіз інноваційних розробок і тенденцій на сучасному ринку ресторанного господарства.

Молекулярна гастрономія. Характеристика технологічних прийомів молекулярної кулінарії: обробка продуктів рідким азотом, карбонізація, збагачення вуглекислотою, емульсіфікація, 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 трансглутамінази у молекулярній технології. Тендерайзинг. Характеристика технології окурювання продуктів. Характеристика технології aroma-cuisine, ароматидистиляції. Молекулярні технології страв із пінною структурою, технологія еспума-страв.

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. Класифікація 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. 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.

Вимоги до харчових продуктів. Споживні властивості харчових продуктів. 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. 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.

Споживні властивості продуктів та товарів за групами (фруктів, овочів, грибів, зерноборошняних, рибних, м'ясних, жирових товарів та продуктів їхнього перероблення, харчо концентратів). Вимоги до безпечності та якості. Особливості зберігання; шляхи підвищення споживних властивостей

Критерії ідентифікації харчових продуктів, методи виявлення фальсифікації та заходи щодо її запобігання.

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. *Технологія продукції ресторанного господарства. Закуси: Навч. посібник / За заг. ред. А.А. Мазаракі. — Київ: КТЕУ, 2018. — 192 с. **
2. *Технологія продукції ресторанного господарства. Сути: Навч. посібник / За заг. ред. А.А. Мазаракі. — Київ: КТЕУ, 2018. — 200 с.*
3. *Технологія продукції ресторанного господарства. Соуси: Навч. посібник / За заг. ред. А.А. Мазаракі. — Київ: КТЕУ, 2018. — 185 с.*
4. *Королева круп. Все про гречку / А.А. Мазаракі, М.Ф. Кравченко, М.П. Демічковська ; за ред. А.А. Мазаракі. — Київ : КНТЕУ, 2016.— 268 с.*
5. *Містер боб. Смічні страви з бобових / А.А. Мазаракі, М.Ф. Кравченко, М.П. Демічковська ; за ред. А.А. Мазаракі. — Київ : КНТЕУ, 2019.— 292 с.*
6. *Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания/ А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко . В К.: Арій, 2013. — 680с.*
7. *Карпенко П.О. Основи раціонального і лікувального харчування: навч. посіб. / за ред. П.О, Карпенко. — К.: Київ. нац. торг. екон. ун-т, 2011. — 504с.*

8. *NoReCa. Том2 Ресторани: навчальний посібник / за заг. ред. А.А. Мазаракі. – Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312с.*

9. *Інноваційні технології виробництва харчової продукції масового споживання: монографія / [П.П. Пивоваров, О.О. Гринченко, В.М. Михайлов та ін.]; за заг. ред. П.П. Пивоварова.– Х.: ХДУХТ, 2011.– 444с.*

10. *Дейниченко Г.В. Формирование потребительских свойств комбинированных зерновых продуктов / Г.В. Дейниченко, Л.В. Сердюк, М.Р. Мардар, Т.А. Колесниченко. – Харків: «Факт», 2012. – 351 с.*

11. *Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 20.09.2015*

12. *Капрельянц Л.В., Юргачова К.Г. Функціональні харчові продукти : монографія. – Одеса: Друк, 2003. – 312 с.*

13. *Технологія харчових продуктів функціонального призначення : монографія / Мазаракі А.А., Кравченко М.Ф. та ін. - К.: КНТЕУ, 2012 р. - 1116 с.*

а. *Гніщевич В.А. Технологія харчових продуктів із заданими властивостями на основі вторинної молочної та рослинної сировини : монографія // В.А.Гніщевич, Р.П. Никифоров, Н.А. Федотова / Донецьк: Донбасс, 2014. – 337 с.*

б. *Дейниченко Г.В., Юдіна Т.І., Ветров В.М. Нові види копреципітатів та їх використання в харчових технологіях: монографія. – Донецьк: Донеччина, 2010. – 176 с.*

14. *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.*

15. *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*

16. *Задорожний І.М. Товарознавство продовольчих товарів. Риба і рибні продукти / І.М. Задорожний, І.В. Сирохман, Т.М. Расітюк. – Л.: Укоопосвіта, 2000. – 319 с.*

17. *Кириченко Л.С. Крохмаль, цукор, мед та кондитерські вироби : підручник / Л.С. Кириченко. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. – 359 с.*

18. *Колтунов В.А. Субтропічні та тропічні плоди : підручник / В.А. Колтунов, О.Л. Романенко. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2005.- 195 с.*

19. *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.*

20. *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.*

21. *Романенко О.Л. Товарознавство смакових товарів : підручник / О.Л. Романенко. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 559 с.*

22. *Рудаєвська Г.Б. Молочні та яєчні товари : підручник /*

Г.Б. Рудавська, Є.В. Тищенко. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 371 с.

23. Рудавська Г.Б. Харчові концентрати : підручник / Г.Б. Рудавська, Є.В. Тищенко. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2001. – 320 с.

24. Салухіна Н.Г. Товарознавство зерноборошніаних товарів : підручник / Н.Г. Салухіна, А.А.Самойленко, В.В. Ващенко. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2002. – 357 с.

25. 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.

26. Тищенко Є.В. Харчові жири : підручник / Є.В. Тищенко. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 226 с.

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

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

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

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

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

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

9. 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.

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

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

12. Скурихин И.М. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания / И.М. Скурихин, В.А. Тутельян. – М. :

Делі принт, 2007. – 275 с.

13. Ванханен В.В., Ванханен В.Д. Учення о питанні. – Донецьк: Донеччина, 2000. – 352 с.

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

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

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

17. Аэрированные молочные продукты: ингредиенты на основе каррагинанов как альтернатива желатину //Пищ. пром-сть. – 2003. – №11. – С. 56–58.

18. Бровкина Е. Детская еда и "взрослые" проблемы //Продукты питания. – К., 2003. – №9-10. – С. 13-18.

19. Базарнова Ю.Г., Шкотова Т.В., Зюканов В.М. Гидроколлоидные смеси с заданными свойствами //Кондитерское производство. – 2003. – №3. – С. 38–40.

20. Ван Моурик С.В. Мировой рынок пищевых добавок – состояние и перспективы //Продукты & ингредиенты. – 2004. – №2. С. 6-8.

21. Голубева Л.В., Мельникова Е.И., Терешкова Е.Б. Десертные продукты питания функционального назначения //Хранение и переработка сельхозсырья, 2006. – №10. – С. 71-73.

22. Гореликова Г.А. Модель коррекции дефицита микронутриентов //Пиво и напитки. – М., 2004. – №1. – С.10-13.

23. Збірник рецептур кулінарної продукції і напоїв (технологічних карт) для харчування дітей у дошкільних навчальних закладах. – К.: Видавничий дім «АртЕк», 2015. – 716 с.

24. Концепція державної політики в області харчування населення України на період до 2005р.// Практичний лікар. – 2001. – №1. – С. 50-53.

25. Дудкін М., Сагайдак Т., Щелкунов Л. Дефіцит йоду. //Харчова і переробна промисловість. – 2003. – №12. – С. 22–24.

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

27. Мумрикова Г. Питание детей: XXI век //Питание и общество, 2000, №5.- с.12.

28. 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.

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

30. 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&ингредиенты;
13. Мороженое и замороженные продукты;
14. Кондитерская промышленность;
15. Мясная промышленность;
16. Мясная индустрия;
17. Мясное дело;
18. Пиво и напитки;
19. Харчова токсикологія.