

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**
Кафедра технології м'ясних, рибних та морепродуктів

ЗАТВЕРДЖЕНО
факультет харчових наук,
нутриціології та управління якістю
№ 04 червня 2026 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
ТЕХНОЛОГІЯ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ**

Галузь знань G «Інженерія, виробництво та будівництво»

Спеціальність G13 «Харчові технології»

Освітня програма Нутриціологія

Факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК

Розробник: Очколяс Олена Миколаївна, доцент кафедри технології
м'ясних, рибних та морепродуктів, к.т.н.

Київ - 2026

Опис навчальної дисципліни ТЕХНОЛОГІЯ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ

(назва)

Дисципліна спрямована на формування, розширення та поглиблення знань у здобувачів вищої освіти щодо технологій здорового харчування, оволодіння методами розроблення нових та вдосконалення існуючих технологічних процесів з використанням перспективних технологій.

| Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь | |
|---|--------------------------|
| Освітній ступінь | «Магістр» |
| Спеціальність | G13 «Харчові технології» |
| Освітня програма | Нутриціологія |
| Характеристика навчальної дисципліни | |
| Вид | обов'язкова |
| Загальна кількість годин | 180 |
| Кількість кредитів ECTS | 6 |
| Кількість змістових модулів | 2 |
| Курсовий проект (робота) (за наявності) | 30 |
| Форма контролю | екзамен |
| Показники навчальної дисципліни для денної форми здобуття вищої освіти | |
| | денна форманавчання |
| Курс (рік підготовки) | 2 |
| Семестр | 3 |
| Лекційні заняття | 30 год |
| Практичні, семінарські заняття | - |
| Лабораторні заняття | 30 год |
| Самостійна робота | 120 год |
| Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання | 4 год |

1. Мета, завдання, компетентності та програмні результати навчальної дисципліни

Метою дисципліни є вивчення та оволодіння здобувачів вищої освіти спеціальними теоретичними знаннями та практичними навиками з розроблення нових і вдосконалення існуючих технологій виробництва оздоровчих харчових продуктів, вивчення дії окремих компонентів таких продуктів на організм людини, оволодіння методами контролю якості та безпеки сировини і продуктів виготовлених на основі, надання студентам уміння використати набуті знання для розроблення нових продуктів оздоровчого призначення.

Перелік навчальних дисциплін, які передують вивченню курсу «Технологія здорового харчування»: харчова хімія.

Завдання дисципліни полягають в отриманні здобувачів вищої освіти знань з основ виробництва оздоровчих харчових продуктів, вивченні студентами загальних питань та теоретичних основ з розроблення нових і вдосконалення існуючих технологій виробництва оздоровчих харчових продуктів, вивчення дії окремих компонентів таких продуктів на організм людини, оволодіння методами контролю якості та безпеки сировини і продуктів виготовлених на її основі, в надання студентам уміння використати набуті знання для розроблення нових продуктів оздоровчого призначення.

Набуття компетентностей:

інтегральна компетентність (ІК):

здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій;

загальні компетентності (ЗК): ЗК 01. здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел; ЗК 02. здатність проведення досліджень на відповідному рівні; ЗК 03. здатність генерувати нові ідеї (креативність).

фахові (спеціальні) компетентності (ФК): СК 01. здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій; СК 04. здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації; СК 06. здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі; СК 09. здатність розробляти та реалізовувати науково-технічні проекти у сфері харчових виробництв з урахуванням технічних, соціально-економічних, правових та інших аспектів; СК 10. здатність розробляти харчові продукти нового покоління, у тому числі функціональні, на основі принципів харчової комбінаторики і застосування безпечної, біологічно

повноцінної сировини та інноваційних інгредієнтів; СК 11. здатність прогнозувати подальший розвиток харчової галузі в умовах глобалізації економічного розвитку суспільства; СК 12. здатність формулювати та впроваджувати власні моделі професійної діяльності у сфері харчових технологій; СК 14. здатність пропагувати основні положення та принципи раціонального харчування.

Програмні результати навчання (ПРН) ОП: ПРН 01. відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій; ПРН 03. застосовували спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях; ПРН 04. застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних; ПРН 05. обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій; ПРН 06. розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки; ПРН 07. мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців; ПРН 09. вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій; ПРН 10. планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки; ПРН 11. оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.

2. Програма та структура навчальної дисципліни для: повного терміну денної форми здобуття вищої освіти

| Назви змістових модулів і тем | Кількість годин | | | | | | | | | | | | | |
|---|-----------------|------------|--------------|---|---------|-----|----------|--------------|--------------|---|---------|-----|----------|--|
| | денна форма | | | | | | | заочна форма | | | | | | |
| | Тижні | усьо го | у тому числі | | | | | усьо го | у тому числі | | | | | |
| | | | л | п | ла б | інд | с.р . | | л | п | ла б | інд | с.р . | |
| Змістовний модуль 1. «Вплив їжі та її компонентів на функціонування основних фізіологічних систем організму» | | | | | | | | | | | | | | |
| Тема 1. Харчування, як основний чинник здорового | 1 | 17 | 4 | - | 3 | - | 10 | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|------------|-----------|----------|-----------|----------|------------|--|--|--|--|--|--|--|
| життя людини | | | | | | | | | | | | | | |
| Тема 2. Стандарти та нормативи в галузі харчових продуктів | 2 | 17 | 4 | - | 3 | - | 10 | | | | | | | |
| Тема 3. Функціональні продукти в концепції здорового харчування. Основні групи та властивості функціональних продуктів. | 3 | 18 | 4 | - | 4 | - | 10 | | | | | | | |
| Тема 4. Формування інгредієнтного складу функціональних харчових продуктів | 4 | 18 | 4 | - | 4 | - | 10 | | | | | | | |
| Тема 5. Характеристика захисних компонентів харчових продуктів | 5 | 18 | 4 | - | 4 | - | 10 | | | | | | | |
| Разом за змістовним модулем 1 | | 88 | 20 | - | 18 | - | 50 | | | | | | | |
| Змістовний модуль 2. «Перспективи використання природних фізіологічно функціональних продуктів» | | | | | | | | | | | | | | |
| Тема 6. Онтогенез та старіння. Антиоксидантна система організму людини. | 6 | 16 | 3 | - | 3 | - | 10 | | | | | | | |
| Тема 7. Характеристика та перспективи використання природних фізіологічно функціональних продуктів | 7 | 16 | 3 | - | 3 | - | 10 | | | | | | | |
| Тема 8. Хімічний склад зернобобових культур. Функціональні та лікувально-профілактичні властивості інгредієнтів зернобобових культур | 8 | 15 | 2 | - | 3 | - | 10 | | | | | | | |
| Тема 9. Технології зернового хліба та хліба з пророщеного зерна. | 9 | 15 | 2 | - | 3 | - | 10 | | | | | | | |
| Разом за змістовним модулем 2 | | 62 | 10 | - | 12 | - | 40 | | | | | | | |
| Курсова робота | | 30 | | | | | 30 | | | | | | | |
| Усього годин | | 180 | 30 | | 30 | | 120 | | | | | | | |

3. Теми лекцій

| № з/п | Назва теми | Кількість годин |
|-----------------------------|---|-----------------|
| 1-й змістовий модуль | | |
| 1 | Харчування, як основний чинник здорового життя людини | 4 |
| 2 | Стандарти та нормативи в галузі харчових продуктів | 4 |

| | | |
|-----------------------------|--|---|
| 3 | Функціональні продукти в концепції здорового харчування. Основні групи та властивості функціональних продуктів. | 4 |
| 4 | Формування інгредієнтного складу функціональних харчових продуктів | 4 |
| 5 | Характеристика захисних компонентів харчових продуктів | 4 |
| 2-й змістовий модуль | | |
| 6 | Онтогенез та старіння. Антиоксидантна система організму людини. | 3 |
| 7 | Характеристика та перспективи використання природних фізіологічно функціональних продуктів | 3 |
| 8 | Хімічний склад зернобобових культур. Функціональні та лікувально-профілактичні властивості інгредієнтів зернобобових культур | 2 |
| 9 | Технології зернового хліба та хліба з пророщеного зерна.. | 2 |
| Всього: 30 годин | | |

4. Теми лабораторних занять

| № з/п | Назва теми | Кількість годин |
|---|--|-----------------|
| 1-й змістовий модуль | | |
| 1. | Характеристика індивідуального фактичного харчування | 4 |
| 2. | Визначення харчового статусу організму | 4 |
| 3. | Функціональні інгредієнти продуктів оздоровчого призначення. | 4 |
| 4. | Природні фізіологічно функціональні продукти. | 4 |
| Контроль знань за 1-й змістовий модуль | | 16 |
| 2-й змістовий модуль | | |
| 5 | Характеристика й технології використання харчових речовин підвищеної біологічної активності для збагачення продуктів і страв у оздоровчому харчуванні. | 5 |
| 6. | Особливості оздоровчого харчування різних категорій населення. | 5 |
| 7 | Їжа як джерело токсичних речовин. Потенційні забрудники природного походження харчових продуктів оздоровчого і профілактичного призначення. | 4 |
| Контроль знань за 2-й змістовий модуль | | 14 |
| Всього: 30 годин | | |

5. Теми самостійної роботи.

| № з/п | Назва теми | Кількість годин |
|-------|---|-----------------|
| 1 | Оздоровчі напої у концепції функціонального харчування. | 15 |
| 2 | Технологічні аспекти створення оздоровчих напоїв | 15 |

| | | |
|-------------------------|---|----|
| 3 | Способи отримання екстрактів з рослинної сировини | 15 |
| 4 | Сучасні оздоровчі напої та коктейлі | 15 |
| 5 | Основні принципи створення та технології фітосиропів для оздоровчих напоїв. | 15 |
| 6 | Сучасний стан технологій ферментованих напоїв | 15 |
| Всього: 30 годин | | |

6. Методи та засоби діагностики результатів навчання:

- усне або письмове опитування;
- співбесіда;
- тестування;
- захист лабораторних робіт, проектів;

7. Методи навчання

- метод практико-орієнтованого навчання;
- метод проєктного навчання;
- метод навчання через дослідження;
- метод навчальних дискусій та дебат.

8. Оцінювання результатів навчання.

Оцінювання знань здобувача вищої освіти відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національну оцінку згідно чинного «Положення про екзамени та заліки у НУБіП України».

8.1. Розподіл балів за видами навчальної діяльності

| Вид навчальної діяльності | Результати навчання | Оцінювання |
|---|---|------------|
| Модуль 1. Теоретичні аспекти створення оздоровчих харчових продуктів | | |
| Лекція 1. Нова парадигма харчової науки – концепція здорового харчування | Знати: основні положення нової парадигми харчової науки, яка ґрунтується на концепції здорового харчування, розуміти роль раціонального харчування у збереженні здоров'я, профілактиці захворювань і формуванні здорового способу життя, а також орієнтуватися в сучасних принципах добору харчових продуктів за їх поживною та біологічною цінністю. | - |
| Лабораторна робота 1. Характеристика індивідуального фактичного харчування | Знати: принципи раціонального харчування, вміти складати та аналізувати індивідуальний добовий раціон, проводити хронометраж діяльності для розрахунку енерговитрат, розраховувати рецептури страв, визначати їх нутрієнтний склад і енергетичну цінність з урахуванням кулінарних втрат, а також оцінювати фактичне харчування на відповідність потребам організму. | 10 |
| Лекція 2. Стандарти та нормативи в галузі харчових продуктів | Знати: основні стандарти та нормативно-правові акти, що регулюють якість і безпечність харчових продуктів, розуміти їх значення для захисту здоров'я споживачів, орієнтуватися в системі державних і міжнародних стандартів (ДСТУ, ISO, Codex | - |

| | | |
|---|--|-----------|
| | Alimentarius), а також вмiти застосовувати цi знання пiд час оцiнки харчової продукцiї. | |
| Лабораторна робота 2. Фiзiологiчнi основи рацiонального та адекватного харчування. | Знати: фiзiологiчнi основи рацiонального та адекватного харчування, вмiти оцiнювати харчовий статус органiзму за енергетичними, бiлковими, вiтамiнними та мiнеральними показниками, аналізувати симптоми недостатностi окремих нутрiєнтiв i розробляти iндивiдуальнi стратегiї оздоровлення та корекцiї харчування. | 10 |
| Лекцiя 3. Функцiональнi продукти в концепцiї здорового харчування. Основнi групи та властивостi функцiональних продуктiв. | Знати: роль функцiональних продуктiв у концепцiї здорового харчування, iх вплив на профiлактику захворювань i пiдтримання фiзiологiчних функцiй органiзму, вмiти класифiкувати основнi групи функцiональних продуктiв (збагаченi, пробiотичнi, пребiотичнi, безглютеновi тощо) та розумiти iхнi властивостi й призначення. | - |
| Лабораторна робота 3. Функцiональнi iнгредiєнти продуктiв оздоровчого призначення. | Знати: науковi основи створення функцiональних харчових продуктiв оздоровчого призначення, оцiнювати бiологiчну цiннiсть продукту для подальшого використання в рацiонах функцiонального та профiлактичного харчування. | 10 |
| Лекцiя 4. Формування iнгредiєнтного складу функцiональних харчових продуктiв. | Знати: принципи формування iнгредiєнтного складу функцiональних харчових продуктiв, розумiти значення бiологiчно активних компонентiв (вiтамiнiв, мiнералiв, клiтковини, пробiотикiв, омега-3 жирних кислот тощо), а також умiти обгрунтовувати вибiр iнгредiєнтiв з урахуванням iх впливу на здоров'я та функцiональне призначення продукту. | - |
| Лабораторна робота 4. Природнi фiзiологiчно функцiональнi продукти. | Знати: основнi види природних фiзiологiчно функцiональних продуктiв (мед, ягоди, горiхи, кисломолочнi продукти, цiльнозерновi крупи тощо), iх бiологiчну цiннiсть та вплив на органiзм, а також розумiти iхню роль у змiцненнi здоров'я, профiлактицi захворювань i формуваннi рацiонального харчування. | 10 |
| Лекцiя 5. Характеристика захисних компонентiв харчових продуктiв. | Знати: характеристику захисних компонентiв харчових продуктiв, зокрема антиоксидантiв, пребiотикiв, пробiотикiв, харчових волокон, вiтамiнiв i мiнералiв, розумiти iхню роль у змiцненнi iмунiтету, нейтралiзацiї вiльних радикалiв, пiдтримцi мiкрофлори кишечника та профiлактицi хронiчних захворювань. | - |
| Самостiйна робота 1. Оздоровчi напої у концепцiї функцiонального харчування. | Знати: роль оздоровчих напоїв у концепцiї функцiонального харчування, орієнтуватися в технологiчних етапах iх виробництва, класифiкацiї за функцiональним призначенням, розумiти вплив пiдсолоджувачiв i цукрозамiнникiв на органiзм людини, а також вмiти проводити аналітичну оцiнку складу та властивостей таких напоїв. | 10 |
| Самостiйна робота 2. Технологiчнi аспекти створення оздоровчих | Знати: основнi технологiчнi етапи створення оздоровчих напоїв, включно з вибором сировини, методами обробки, збагаченням корисними | 10 |

| | | |
|--|---|------------|
| напоїв | інгредієнтами та контролем якості продукції, а також розуміти вплив технологічних процесів на збереження функціональних властивостей напоїв. | |
| Самостійна робота 3. Способи отримання екстрактів з рослинної сировини | Знати: основні способи отримання екстрактів з рослинної сировини, такі як мацерація, настоювання, перколяція, екстракція за допомогою розчинників, ультразвукова та супер критична екстракція, а також розуміти їх вплив на якість і біологічну активність отриманих екстрактів. | 10 |
| Модульна контрольна робота 1. | | 30 |
| Всього за модулем 1 | | 100 |
| Модуль 2. Перспективи використання природних функціональних продуктів | | |
| Лекція 6. Онтогенез та старіння. Антиоксидантна система організму людини. | Знати: основні етапи онтогенезу та процеси старіння організму, роль і механізми дії антиоксидантної системи в захисті клітин від оксидативного стресу, а також значення антиоксидантів для підтримки здоров'я і уповільнення старіння. | - |
| Лабораторна робота 5. Характеристика й технології використання харчових речовин підвищеної біологічної активності для збагачення продуктів і страв у оздоровчому харчуванні. | Знати: основні технології використання харчових речовин підвищеної біологічної активності для збагачення продуктів і страв у оздоровчому харчуванні, ознайомитися з науковими розробками у цій галузі, вміти аналізувати ці розробки та складати технологічні схеми збагачення продуктів відповідно до обраної теми. | 15 |
| Лекція 7. Характеристика та перспективи використання природних фізіологічно функціональних продуктів. | Знати: характеристику природних фізіологічно функціональних продуктів, їх основні види, біологічно активні речовини та вплив на здоров'я людини, а також розуміти перспективи їх застосування в оздоровчому харчуванні і розробці функціональних продуктів для профілактики захворювань. | - |
| Лабораторна робота 6. Особливості оздоровчого харчування різних категорій населення. | Знати: особливості виробництва оздоровчих харчових продуктів спеціального призначення, принципи використання харчових компонентів та сировини різного походження, вимоги до оптимізації асортименту таких продуктів, а також вміти розробляти рекомендації щодо харчування для різних професій, вікових груп, при захворюваннях і в умовах несприятливої екології. | 15 |
| Лекція 8. Хімічний склад зернобобових культур. Функціональні та лікувально-профілактичні властивості інгредієнтів зернобобових культур. Основні напрями їх перероблення в Україні та за кордоном. | Знати: хімічний склад зернобобових культур, включно з білками, вуглеводами, жирами, харчовими волокнами, вітамінами та мінералами, розуміти їх функціональні та лікувально-профілактичні властивості, а також ознайомитись із основними напрями перероблення зернобобових культур в Україні та за кордоном для створення харчових продуктів оздоровчого призначення. | - |

| | | |
|--|---|------------|
| Лабораторна робота 7. Їжа як джерело токсичних речовин. | Знати: основні джерела забруднення харчових продуктів токсичними речовинами природного та антропогенного походження, зокрема антибіотики і гормональні препарати, розуміти їхній вплив на здоров'я людини, а також ознайомитись з технологіями збагачення продуктів харчування біологічно активними речовинами для оздоровчого харчування. | 10 |
| Лекція 9. Технології зернового хліба та хліба з пророщеного зерна. Технології функціональних сухих сніданків. | Знати: технологічні особливості виробництва зернового хліба та хліба з пророщеного зерна, розуміти вплив пророщування на поживні та функціональні властивості продукту, а також ознайомитись з технологіями виготовлення функціональних сухих сніданків, їх складом і значенням для здорового харчування. | - |
| Самостійна робота 4. Сучасні оздоровчі напої та коктейлі | Знати: корисні властивості смузі та основні способи їх приготування, характеристику соєвого молока та сучасні підходи до створення оздоровчих напоїв на його основі, а також уміти описати технологічну схему виробництва функціональних плодово-овочевих напоїв з пектином. | 10 |
| Самостійна робота 5. Основні принципи створення та технології фітосиропів для оздоровчих напоїв | Знати: призначення десульфитації соків при виробництві фітосиропів та її вплив на якість продукту, вміти оцінювати переваги й недоліки сиропів з точки зору збереження біологічно активних речовин, а також розуміти особливості технології виробництва сиропів, збагачених екстрактами пряно-ароматичної та лікарської рослинної сировини. | 10 |
| Самостійна робота 6. Сучасний стан технологій ферментованих напоїв | Знати: сучасні види сировини, що використовуються для виробництва ферментованих напоїв, принципи процесу ферментації та його вплив на органолептичні й функціональні властивості продукту; вміти оцінювати користь ферментованих напоїв для організму людини, зокрема їхній позитивний вплив на травну систему та імунітет; розуміти біохімічні особливості та технологію виготовлення ферментованих напоїв, зокрема на основі меду, з урахуванням збереження їх біологічної цінності. | 10 |
| Модульна контрольна робота 2. | | 30 |
| Всього за модулем 2 | | 100 |
| Навчальна робота | (M1 + M2)/2*0,7 ≤ 70 | |
| Екзамен/залік | 30 | |
| Курсовий проект | | 100 |

8.2. Шкала оцінювання знань здобувача вищої освіти

| Рейтинг здобувача вищої освіти, бали | Оцінка національна та результати складання | |
|--------------------------------------|--|---------------|
| | екзаменів | заліків |
| 90-100 | відмінно | зараховано |
| 74-89 | добре | |
| 60-73 | задовільно | |
| 0-59 | незадовільно | не зараховано |

8.3. Політика оцінювання

| | |
|--|---|
| Політика щодо дедлайнів та перескладання: | Роботи, які здаються із порушенням термінів їх здачі без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається виключно із дозволу лектора за наявності поважних причин: лікарняний тощо. |
| Політика щодо академічної доброчесності: | Списування з будь якого джерела чи пристрою під час контрольних робіт, екзаменів, виконання тестів тощо заборонено. Реферати повинні мати відповідні посилання на використану літературу та список використаних джерел. |
| Політика щодо відвідування: | Відвідування усіх видів занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн форматі виключно за погодженням із деканом факультету). |

9. Навчально-методичне забезпечення

- електронний навчальний курс навчальної дисципліни (на навчальному порталі НУБіП України eLearn - <https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=4404>;
- конспект лекцій та їх презентації (в електронному вигляді);
- підручники, навчальні посібники, практикум;
- методичні матеріали щодо вивчення навчальної дисципліни для здобувачів вищої освіти денної форми здобуття вищої освіти.

10. Рекомендовані джерела інформації

1. Домарецький В.А., Прибильський, М.Г. Технологія екстрактів, концентратів і напоїв із рослинної сировини: навч. посіб. Вінниця, 2005. 408 с.
2. Гігієна харчування з основами нутріціології. В2 т. Т. 1. / за ред. Проф. В.І. Ципріяна. Київ : Медицина, 2007. 528 с.
3. Гігієна харчування з основами нутріціології. В 2 т. Т. 2. / за ред. Проф. В.І. Ципріяна, Київ : Медицина, 2007. 560 с.

4. Капрельянц Л.В., Іоргачова К.Г. Функціональні продукти: навч. посіб. Одеса: Друк, 2003. 312 с.

5. Українець А.І., Сімахіна Г.О. Технологія оздоровчих харчових продуктів: курс лекцій. Київ, 2009. 310 с.

6. Кравченко М. Ф. Інноваційні технології харчових виробництв. Київ : Кондор, 2017. 374 с

7. Орлова Н. Я. Заморожені плодоовочеві продукти: проблеми формування асортименту та якості. Київ : Київ. нац. торг-екон. ун- т, 2005. 336 с.

8. Ростовський В. С., Олейник Н. В. Прогресивні ресурсозберігаючі технології в харчовій промисловості : навч. посіб. Київ : Кондор, 2009. 136 с.

9. Закон України Про інноваційну діяльність. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/40-15#Text> (дата звернення: 29.05.2024).

в Міністерстві юстиції України 26 грудня 2007 р. за N 1411/14678.