

УКРАЇНСЬКА ІНЖЕНЕРНО-ПЕДАГОГІЧНА АКАДЕМІЯ

Факультет технологічний

Кафедра Харчових та хімічних технологій

СИЛАБУС

ДІЄТОЛОГІЯ

Харків 2020

Кафедра	Кафедра Харчових та хімічних технологій Department of Food and Chemical Technologies Посилання на сайт кафедри http://him.uipa.edu.ua/
Назва навчальної дисципліни	Дієтологія Nutrition Навчальна дисципліна ведеться українською мовою
Рівень вищої освіти	Бакалавр
Викладач (-і)	Доктор педагогічних наук, професор Лазарева Тетяна Анатоліївна; посилання на профайл викладача: http://him.uipa.edu.ua/ контактний телефон: 0667484293; електронна пошта: Lazareva_t.a@ukr.net
Сторінка дисципліни в системі дистанційної освіти УПА	Посилання на навчальну дисципліну в системі дистанційної освіти УПА https://do.uipa.edu.ua/
Консультації	Зазначається формат, розклад і місце проведення консультацій Очні консультації: наприклад: Лазарева Т.А. щосереди та щоп'ятниці 14 ⁰⁰ -15 ⁰⁰ в ауд. 319/1 Он лайн- консультації: Усі запитання можна надсилати на електронну пошту <i>Лазаревої Т.А.</i> , вказану в цьому силабусі.

1. Коротка анотація до курсу

Інноваційний розвиток харчової промисловості є умовою стабільного економічного зростання країни, її конкурентоспроможності на світовому ринку, забезпечення здоров'я нації та підвищення якості життя людини.

Створення продуктів для здоров'я є одним із напрямків розвитку харчової промисловості. Склад та технологія інноваційних харчових продуктів повинні відповідати принципам здорового харчування, покращувати здоров'я населення, знижувати ризик захворювань та сприяти продовженню тривалості життя.

При створенні харчових продуктів оздоровчого призначення необхідно багато факторів, таких як медичний та фізіологічний стан людини, біологічна цінність інгредієнтів та складність виробничих процесів. Крім того, харчовий продукт повинен мати привабливий зовнішній вигляд, хороші органолептичні властивості та відповідати стандартам якості. Створення харчових продуктів - це складний процес вирішення винахідницької проблеми, який містить безліч факторів. Кожен студент може навчитися створювати харчові продукти, якщо знає і може використовувати евристичні методи та прийоми.

Вивчення навчальної дисципліни сприяє здобуттю наступних компетентностей:

К 28. Здатність усвідомлювати сутність технологічних процесів виробництва продукції закладів харчування та харчових виробництв.

К 30. Здатність застосовувати на практиці основні принципи безпечності виробництва харчової продукції.

2. Мета курсу: формування навичок конструктивного мислення студентів при створенні продукції оздоровчого призначення, оволодіти методами вирішення винахідницьких завдань.

Завдання: забезпечити комплексну професійну підготовку та здатність аналізувати актуальні тенденції розвитку захворюваності населення, проектувати оптимальний нутрієнтний склад оздоровчої продукції, створювати нову оздоровчу продукцію із заданими властивостями.

3. Формат навчальної дисципліни:

Змішаний (blended) – атестований курс, що має супровід в системі дистанційної освіти;

4. Результати навчання – вказуються результати навчання, що отримає здобувач після вивчення дисципліни

Очікувані результати навчання (ПР)	Складові результатів навчання
<p>ПР 17. Виконувати розрахунки, що відносяться до сфери професійної діяльності.</p> <p>ПР 27. Набуття практичних навичок використання теоретичних знань для характеристики технологічних процесів приготування продукції закладів харчування та харчових виробництв.</p> <p>ПР 29. Вміння застосувати на практиці основні принципи забезпечення безпеки та якості харчової продукції.</p>	<p>Знати нутрієнтні потреби організму людини в залежності від її віку;</p> <p>Знати нутрієнтні потреби організму людини в залежності від статевих відмінностей;</p> <p>Знати нутрієнтні потреби організму людини в залежності від її фізичної активності;</p> <p>Знати нутрієнтні потреби організму людини в залежності від функціонального стану її органів та систем.</p> <p>Знати асортимент харчової сировини та оздоровчих добавок;</p> <p>Знати нутрієнтний склад харчової сировини та оздоровчих добавок на основі мікроорганізмів, грибів, рослинного і тваринного походження, гідробіонтів, продуктів переробки комах, мінеральних речовин і біологічно активних добавок;</p> <p>Знати критерії вибору харчової сировини та оздоровчих добавок на основі мікроорганізмів, грибів, рослинного і тваринного походження, гідробіонтів, продуктів переробки комах, мінеральних речовин і біологічно активних добавок.</p> <p>Знати технологічні параметри оздоровчої сировини та добавок;</p> <p>Знати технологічні параметри виробництва оздоровчих зерноборошняних, хлібобулочних, кондитерських виробів, молочних, олієжирових товарів, м'ясних і рибних продуктів, а також напоїв;</p> <p>Вміти аналізувати потреби населення в нутрієнтах в залежності від віку, статі, фізичної активності та функціонування органів та систем організму споживачів;</p> <p>Вміти досліджувати шляхи зміцнення здоров'я споживачів за рахунок вживання оздоровчої продукції;</p> <p>Вміти аналізувати та удосконалювати методи забезпечення енергетичних потреб організму споживача за рахунок оптимізації енергетичної цінності оздоровчої продукції;</p> <p>Вміти аналізувати та обирати методи забезпечення нутрієнтних потреб організму</p>

Очікувані результати навчання (ПР)	Складові результатів навчання
	<p>споживача за рахунок оптимізації харчової та біологічної цінності оздоровчої продукції.</p> <p>Вміти аналізувати асортимент та обирати оздоровчі добавки та технології їх використання;</p> <p>Вміти порівнювати та обирати оптимальні технологічні параметри виробництва оздоровчої продукції</p> <p>Вміти розробляти та досліджувати оздоровчу продукцію для різних груп споживачів.</p>

5. Обсяг курсу

Види навчальних занять	Кількість годин (кредитів)	Форми поточного та підсумкового контролю
Лекції	34	Опитування
Практичні заняття	14	Аудиторне рішення задач
Лабораторні заняття	12	Складання звітів з лабораторних робіт
Самостійна робота	120	Виконання самостійних завдань в системі ДН
Всього	180 (6 кредити)	Підсумковий контроль: Екзамен / залік

6. Ознаки навчальної дисципліни:

Навчальний рік	Курс (рік навчання)	Семестр	Спеціальність (спеціалізація), освітня програма (за необхідністю)	Нормативна / вибіркова
2021/2022	4	7 (осінь)	015 Професійна освіта (Харчові технології),	вибіркова (В)

7. Пререквізити – Виробниче навчання та виробнича практика, Технологія виробництва кулінарної продукції, Організація виробництва та обслуговування в закладах харчової галузі

8. Постреквізити – Технологія харчових виробництв

9. Технічне й програмне забезпечення та/або обладнання – Використовується обладнання лабораторій кафедри Технології харчових та хімічних технологій.

10. Політики курсу - Політика академічної доброчесності на етапі вивчення загальних дисциплін передбачає самостійне виконання індивідуальних завдань, лабораторних робіт, написання контрольних робіт, самостійні відповіді на питання. Виявлені факти однакових індивідуальних завдань штрафуються до 100% відсотків, у випадку однакових завдань – всім учасникам виконання завдань без в'яснення хто є першоджерелом. Списування на іспитах або контрольних роботах не дозволяється. При виконанні контрольних робіт та складанні екзамену дозволяється користування будь-якими джерелами інформації, окрім підказок інших студентів. При порушенні правил поведінки в аудиторії викладач зберігає за собою право (після попередження) не зараховувати бали за виконання відповідного виду робіт.

11. Календарно-тематичний план (схема) навчальної дисципліни

№ тижня	Вид і номер заняття	Тема заняття або завдання на самостійну роботу	К-ть годин
Змістовий модуль 1. Технологічні поняття та теоретичні основи виробництва продукції оздоровчого призначення.			
	Лекція 1	Об'єкт, предмет та завдання курсу. Мета вивчення дисципліни. Характеристика технології виробництва продукції оздоровчого призначення.	2
	Лабораторна робота 1	Фізіологічні чинники сприйняття і відчуття харчової продукції споживачем	4
	Лекція 2	Методологічні принципи розробки продуктів харчування із заданими властивостями та складом	2
	Самостійна робота 1	Використання продукції оздоровчого призначення у системі відновлення здоров'я та екологічного захисту населення	20
<i>Всього за змістовий модуль 1 – 28 год. (лекцій – 4 год., ПЗ – 0 год., ЛР – 4 год., СР – 20 год.)</i>			
Змістовий модуль 2. Медико-фізіологічні аспекти розробки оздоровчої продукції			
	Лекція 3	Вікові та статеві особливості розвитку організму людини	2
	Лекція 4	Особливості впливу фізичної активності на організм людини	2
	Лекція 5	Фізіологічний стан органів та систем організму людини	2
	Практична робота 1	Визначення нутрієнтних потреб організму людини	2
	Практична робота 2	Аналіз індивідуального добового раціону харчування	2
	Лабораторна робота 2	Дослідження харчового статусу людини	4
	Самостійна робота 2	Особливості фізіологічного розвитку людини	30
<i>Всього за змістовий модуль 2 – 44 год. (лекцій – 6 год., ПЗ – 4 год., ЛР – 4 год., СР – 30 год.)</i>			
Змістовий модуль 3. Біологічні аспекти розробки оздоровчої продукції			
	Лекція 6	Значення харчових нутрієнтів для організму людини	2

Лекція 7	Оздоровчі властивості мікроорганізмів, грибів та рослинної сировини	2
Лекція 8	Оздоровчі властивості гідробіонтів, сировини тваринного походження, комах та продуктів їх переробки	2
Лекція 9	Оздоровчі властивості мінеральних та біологічно активних речовин	2
Лабораторна робота 3	Дослідження вмісту харчових добавок у продуктах та їх впливу на організм споживача	4
Самостійна робота 3	Значення харчових нутрієнтів для організму людини	30
Всього за змістовий модуль 3 – 42 год. (лекцій – 8 год., ПЗ – 0 год., ЛР – 4 год., СР – 30 год.)		
Змістовий модуль 4. Технологічні аспекти розробки продукції оздоровчого призначення		
Лекція 10	Технологічні характеристики сумісності речовин	2
Лекція 11	Технологічні параметри виробництва оздоровчої продукції	2
Лекція 12	Технології виробництва оздоровчих зерноборошняних, хлібобулочних та кондитерських виробів	2
Лекція 13	Технології виробництва оздоровчої олієжирової продукції	2
Лекція 14	Технології виробництва оздоровчих молочних товарів	2
Лекція 15	Технології виробництва оздоровчих м'ясних виробів	2
Лекція 16	Технології виробництва оздоровчої рибної продукції	2
Лекція 17	Технології виробництва оздоровчих напоїв	2
Практичне заняття 3	Розрахунок біологічної цінності продукції оздоровчого призначення	2
Практичне заняття 4	Розрахунок харчової цінності продукції оздоровчого призначення	2
Практичне заняття 5	Розрахунок енергетичної цінності продукції оздоровчого призначення	2
Практичне заняття 6	Розрахунок вмісту вітамінів та мінеральних речовин в продукції оздоровчого призначення	2
Практичне заняття 7	Розробка рецептур продукції оздоровчого призначення засобами інформаційних технологій	2

Самостійна робота 4	Евристичні методи розробки продукції оздоровчого призначення	40
<i>Всього за змістовий модуль 4 – 66 год. (лекцій – 16 год., ПЗ – 10 год., ЛР – 0 год., СР – 40 год.)</i>		
<i>Всього з навчальної дисципліни 1 – 180 год. (лекцій – 34 год., ПЗ – 14 год., ЛР – 12 год., СР – 120 год.)</i>		

12. Система оцінювання та вимоги

Загальна система оцінювання: Навчальна дисципліна оцінюється за 100-бальною шкалою. Робота здобувача впродовж семестру/екзамен (іспит) - 73/27

Шкала оцінювання з навчальної дисципліни

№	Види робіт здобувача	Кількість	Оцінка за одну	Загальна оцінка
1	Засвоєння лекцій	17	1	17
2	Виконання лабораторних робіт	3	5	15
3	Оцінки на практичних заняттях	7	4	28
4	Самостійна робота	4	3	13
5	Екзамен			27
	Всього за навчальну дисципліну			100

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Підсумкова оцінка	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою (екзамен)	Оцінка за національною шкалою (залік)
90 – 100	A	відмінно	зараховано
82 – 89	B	добре	
74 – 81	C		

64 – 73	D	задовільно	незараховано
60 – 63	E		
35 – 59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	
0 – 34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	

Умови допуску до підсумкового контролю:

- 1) Відпрацювання усіх лабораторних робіт;
- 2) Присутність та активна участь у практичних заняттях.
- 3) Виконання здобувачем усіх самостійних завдань в дн.

Критерії оцінювання кожного (деяких найбільш важливих) з видів робіт (бажано, но не обов'язково) в довільній зрозумілій формі

13. Питання до екзамену/заліку

1. Щороку у новинах віщують жахливі дані захворюваності населення сезонними недугами. Через їх швидке поширення навіть закривають навчальні заклади. Складіть рейтинг хвороб за органами та системами організму
2. Вважають, що найбільш слабким імунітетом володіють діти та люди похилого віку. Схильність до яких недуг мають ці вікові групи? Визначте причини захворюваності цих вікових груп.
3. Розрахуйте свою добову потребу у воді (в г), якщо добова потреба в ній дорослої людини становить 40 г на 1 кг маси тіла. Назвіть причини зневоднення організму, методи їх попередження та відновлення.
4. Ви помітили, що більшість вантажників мають худощаве тіло. З чим це пов'язано? Яким повинно бути їх харчування?
5. Поясніть поширення захворювань, що призводять до передчасної смерті. Проаналізуйте харчування довгожителів.
6. Проаналізуйте статистичні дані захворюваності кухарів. Поясніть причини та умови розвитку цих захворювань.

7. Яким повинно бути харчування людини при харчових отруєннях?
8. Захворювання покривної системи є досить розповсюдженими серед дітей. Більшість з них пов'язані із харчовою алергією. Проаналізуйте статистичні данні щодо продуктів-алергенів. Поясніть причини поширення цієї хвороби.
9. Як попередити руйнування зубів та відновити їх міцність?
10. Хімікам за шкідливість праці дають молоко. Чому саме молоко? Як воно впливає на організм?
11. Основну частину робочого часу шахтарі позбавлені сонячної інсоляції. Як це впливає на організм чоловіків? Які вітаміни повинні бути додатково введені в раціон шахтарів?
12. Як зміниться вміст сульфуру в організмі людини, якщо вживати значну кількість копченої їжі та червоного вина?
13. Яка вода на Вашу думку цінніша: посрібнена, тала, фільтрована чи структурована? Як систематичне вживання оздоровчої води вплине на здоров'я споживачів?
14. Як зміниться вміст феруму, якщо людина буде вживати вітамін С?
15. Проведіть аналіз статистичних даних захворюваності населення 2020 року. Розробіть та запропонуйте оздоровчий проект харчування населення на 2021 рік.
16. 26 квітня 1986 року відбулася аварія на Чорнобильській АЕС. Після аварії утворилася радіоактивна хмара, яка накрила не лише сучасну Україну, Білорусь та Росію, які знаходилися поблизу ЧАЕС, але й і Югославію, Болгарію, Грецію, Румунію, Литовську РСР, Естонську РСР, Латвійську РСР, Фінляндію, Данію, Норвегію, Швецію, Австрію, Угорщину, Чехословаччину, Нідерланди, Бельгію, Польщу, Швейцарію, Німеччину, Італію, Ірландію, Францію та Велику Британію. Як вплинула катастрофа на здоров'я людей? Чому? Які саме хвороби є результатом катастрофи? Які методи профілактики цих хвороб? Запропонуйте власний план оздоровлення населення за рахунок споживання оздоровчої продукції
17. Новонароджене немовля отримує всі поживні речовини за рахунок материнського молока. Саме, недостатня збалансованість материнського молока стає причиною розвитку багатьох хвороб. Запропонуйте способи підтримання і зміцнення здоров'я матері та немовля за рахунок вживання оздоровчої продукції
18. Під впливом світла шкірка і поверхня картоплі починає забарвлюватися в зелений колір. Яка речовина є причиною появи зеленого кольору? Як її позбавитись при споживанні картоплі?
19. В Україні грицики звичайні вважають бур'яном і на своїх городах знищують. Але у Китаї їх охороняють та вирощують. Чому? Якими оздоровчими властивостями вони володіють?
20. До злакових відносять різноманітні зернові культури. Наприклад, пшениця, жито, ячмінь, овес, рис, кукурудза. Їх використовують у випічці, приготуванні каш, висівають на газонах як декоративні рослини, а також у ярах і балках для закріплення пісків, запобігання зсувам ґрунту. Також з них виготовляють олію. Яку саме рослину використовують для виготовлення олії?

21. Кефір, сир і масло одержують із молока. Ковбасу й сосиски – з м'яса. Бензин – з нафти. У Японії все це одержують з однієї рослини. Назвіть цю рослину.
22. Знищуючи бур'яни на полях люди виробили стереотип про їхню шкоду, але вони не завжди є шкідливими рослинами. Визначте бур'яни, що проявляють оздоровчі властивості.
23. Частину тваринних добавок відносять до нетрадиційної та вторинної сировини, а саме тваринну кров, сполучні тканини гребні птахів, шкіру. Визначіть їх харчову та біологічну цінність.
24. Тваринні ферменти шлунку використовують у виробництві сирів. Визначіть які саме?
25. Асортимент меду залежить від рослин, з яких бджоли збирають нектар. Так, існує акацієвий, гречаний, липовий, соняшниковий та інші види меду. Який з видів меду має оптимальну біологічну цінність за вітамінним та мінеральним складом?
26. За вмістом білку гриби практично ідентичні м'ясу. Чому все-таки їх поживна цінність нижча, ніж у м'яса?
27. Уявіть, що селекціонери вивели новий сорт коноплі, який не містить алкалоїдів. Яке значення матиме ця рослина для людини?
28. У наш час створено велику кількість сортів культурних рослин (яблуня, груша, тюльпан та інші). Проте, різноманітність таких культурних рослин, як мак, петрушка, часник, цибуля, цукровий буряк значно менше. Чому?
29. Вченими-альгологами було встановлено, що бура водорість – ламінарія цукрова, або морська капуста, краще росте в тих бухтах і затоках морів, що перебувають поблизу міст. Із чим це пов'язано? Проаналізуйте її нутрієнтний склад. Які оздоровчі властивості вона проявляє?
30. Іноземні вчені наголошують на високій харчовій цінності та доцільності споживання коників, змії, мурашок, тарганів, п'явок та інших видів нетрадиційної сировини. Дослідіть місцеві нетрадиційні види сировини тваринного походження, що можуть мати оздоровчі властивості. Проаналізуйте їх нутрієнтний склад та зробіть висновки про доцільність використання їх корисних властивостей.
31. Стейки з кров'ю готують з телятини. Свинину, баранину та інші види м'яса для цього не використовують. Поясніть чому?
32. Встановіть різницю між звичайними йогуртами та біойогуртами. Як вони впливають на організм споживача?
33. Вітамін С підвищує імунітет людини. Добова потреба у цьому вітаміні 75-100мг. Скільки лимонів повинна людина з'їсти, якщо середня маса лимону - 100г, а вітаміну С в ньому – 0,5%. 41.
34. Людям з розладами опорно-рухового апарату рекомендують вживати студні, хрящі та драглі. Встановіть їх вплив на організм споживачів.

35. Вміст йоду в ламінарії становить 30-47 мг. на 100 г. Скільки морської капусти необхідно з'їдати на добу, щоб забезпечити себе йодом, якщо його необхідна норма – 0,20 мг?
36. Для підвищення функції захисних механізмів організму людини застосовують різні біологічно активні добавки. Однією з них є еламін. Визначіть його оздоровчі властивості.
37. У дитинстві наші бабусі добавляли нам у їжу подрібнену яєчну шкаралупу. Які оздоровчі властивості вона проявляє?
38. Складіть рекомендований добовий набір харчових продуктів для походу у гори.
39. Значна кількість дівчат мають ламкі нігті. Підберіть продукти для зміцнення нігтевої пластини.
40. Простудженим людям рекомендують їсти курячий бульйон, незважаючи на втрату апетиту. Чому?
41. Основними компонентами зефіру є яблука та цукор, але його вважають дієтичним продуктом. Чому? Якими продуктами можна замінити яблука?
42. Запропонуйте напрями розширення асортименту молочної оздоровчої продукції для вагітних та годуючих жінок, спортсменів, працюючих з різним фізичним навантаженням. Обґрунтуйте їх відмінності.
43. Запропонуйте напрями розширення асортименту чаїв оздоровчого спрямування для споживачів із хронічними захворюваннями вуха, горла та носа. Зробіть рекомендації щодо їх оздоровчих властивостей.
44. Проведіть дослідження технологічних параметрів виробництва льодяників та визначте параметри, які необхідно враховувати при розробці оздоровчої продукції для дітей.
45. Проведіть дослідження технологічних параметрів виробництва горіхових шоколадних батончиків та визначте параметри, які необхідно враховувати при розробці оздоровчої продукції споживачів з розладами травної системи.
46. Проведіть дослідження технологічних параметрів виробництва горіхових шоколадних батончиків та визначте параметри, які необхідно враховувати при розробці оздоровчої продукції для людей з чутливими зубами.

14. Рекомендована література та інформаційні ресурси

Основна (базова) література

1. Бобренева И. В. Подходы к созданию функциональных продуктов питания : монография. СПб. : ИЦ Интермедия, 2012. 465 с.: ил.
2. Бобренева И. В. Функциональные продукты питания : учеб. пособие. СПб. : ИЦ Интермедия, 2012. 180 с.

3. Технология продукции общественного питания. В 2-х т. / А.С.Ратушный, В.И.Хлебников, Б.А.Баранов и др. – М.:Мир, 2004. – 351с.
4. Технология производства продукции общественного питания /под ред. Баранова Л.Г. - М.: ПрофОбрИздат, 2001. - 304с.
5. Технологічне забезпечення якості харчової продукції: Навч. посібник у 2-х ч. / Л.О.Касилова, Л.М.Крайнюк, Ж.А.Крутовий Х., 2000. - 149 с
6. Сімахіна Г. О., Українець А. І. Інноваційні технології та продукти. Оздоровче харчування : навч. посіб. Київ: НУХТ, 2010. 294 с.
7. Справочник технолога общественного питания /А.И.Мглинец, Г.Н.Ловачева, Л.М.Алешина и др. – М.:Колос, 2000. - 416с.
8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий обществ. питания / Авт.-сост. А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И.Пересичный. - К.:А.С.К.,1998.-656с.
9. Українець А. І., Сімахіна Г. О. Нові технології оздоровчих харчових продуктів радіопротекторної дії. Київ : Колега. 2006. № 6. С. 9—15. URL: http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/635/3/1116_4.pdf
- 10.Українець А. І., Сімахіна Г. О. Технологія оздоровчих харчових продуктів. Київ: НУХТ, 2010. 310 с.
- 11.Українець А. І., Сімахіна Г. О. Технологія оздоровчих харчових продуктів: Курс лекцій для студ. за напрямом 6.051701 «Харчові технології та інженерія» ден. та заоч. форм навч. Київ : НУХТ, 2009. 310 с.

Додаткова

1. Конвісер І.Ю. Болілий О.С. Наукові основи зберігання харчових продуктів: Навч. посібник-К: Київ нац. торг.екон. у-ситет, 2001-236с.
2. Янчева М.О., Пешук Л.В., Дроменко О.Б. Фізико-хімічні основи технології м'яса та м'ясопродуктів: Навч.пос.-К.Центр учбової літератури, 2009. – 304 с.
3. Сирохман І.В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення: навч.С 40 пос. [для студ.вищ.навч.закл.]/ І.В. Сирохман, В.М.Завгородня.– К.: Центр учбової літератури, 2009. – 544 с. – ISBN 978-966-364-803-3.
4. Пересічний М.І. Харчування людини і сучасне довкілля: теорія і практика : монографія / М.І. Пересічний, В.Н. Корзун, М.Ф. Кравченко, О.М. Григоренко. - К. : Київ. нац. торг.- екон. ун-т. - 2003. - 526 с.

5. Товарознавство плодоовочевих товарів, пряно-ароматичних рослин та прянощів: навчальний посібник/Л.Д.Льовшина, В.М. Михайлов, О.В. М'ячиков.– К.: Ліра-К, 2010. – 388 с. (серія «Технологія, обладнання та товарознавство харчових виробництв.») ISBN 978-966-2174-08-3
6. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах: Навчальний посібник/ Дорохіна М.О., Капліна Т.В. – К.: Кондор, 2008.- 280 с. ISBN 978-966-357-148-1
7. Технологія борошняних і кондитерських виробів 1. Зайцева Г.Т., Гопинко Т.М. Технологія приготування борошняних кондитерських виробів : Підруч. Для проф.. техн.. навч. закладів. – К.: Вікторія, 2002. -400с.
8. Лисюк Г.М Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів : Навчальний посібник. – Суми: ВДТ «Університетська книга», 2009. – 462 с.

Інформаційні ресурси

1. Журнал «Рестораторъ». – режим доступу: <http://www.restorator.ua/>

Посилання на сторінку навчальної дисципліни в системі дистанційної освіти УІПА, посилання на інші інтернет-джерела.

<https://do.uipa.edu.ua/>