

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



СИЛАБУС ОBOB'ЯЗKOBOTO OCBITHЬOTO KOМПОНЕНТА

Новітні технології харчових продуктів

Мова навчання –	<u>Українська</u>
Шифр та найменування галузі знань	<u>G «Інженерія, виробництво та будівництво»</u>
Код та найменування спеціальності	<u>G13 «Харчові технології»</u>
Освітньо-наукова програма	<u>«Харчові технології»</u>
Ступінь вищої освіти	<u>Доктор філософії</u>

Затверджено на засіданні

Методичної Ради зі спеціальності ***181/G13 «Харчові технології»***

« 01 » вересня 2026 р протокол № 1__

Реєстраційний номер у відділі аспірантури і докторантури

8-G13-2026A

1. Загальна інформація

Кафедра: [Технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси](#)

Викладач: **Ткаченко Наталія Андріївна**, д.т.н., професор, професорка кафедри технології молока олійно-жирових продуктів та індустрії краси

[Профайл](#)

Контакти:

+38 095 623 23 62

e-mail: nataliya.n2013@gmail.com



Кафедра: [Технології зерна і комбікормів](#)

Викладач: **Єгоров Богдан Вікторович**, д.т.н., професор кафедри технології зерна і комбікормів, заслужений діяч науки і техніки України, член-кореспондент НААН України, лауреат Державної премії України в галузі науки і техніки, академік НААН України

[Профайл](#)

Контакти:

+38 050 336 87 80

e-mail: bogdanegoroff58@gmail.com



Кафедра: [Технології зерна і комбікормів](#)

Викладач: **Макаринська Алла Василівна**, д.т.н., професор, завідувач кафедри технології зерна і комбікормів

[Профайл](#)

Контакти:

+38 050 785 37 98

e-mail: allavm2015@gmail.com



Кафедра: [Технології зерна і комбікормів](#)

Викладач: **Станкевич Георгій Миколайович**, д.т.н., професор, професор кафедри технології зерна і комбікормів

[Профайл](#)

Контакти:

+38 066 295 49 98

e-mail: georgii.stn@gmail.com



Кафедра: [Технології зернових продуктів, хліба і кондитерських виробів](#)

Викладач: **Жигунов Дмитро Олександрович**, д.т.н., професор, завідувач кафедри Технології зернових продуктів, хліба і кондитерських виробів

[Профайл](#)

Контакти:

+38 067 485 00 63

e-mail: dimius75@gmail.com



Кафедра: [Технології зернових продуктів, хліба і кондитерських виробів](#)
Викладач: **Солоницька Ірина Валеріївна**, к.т.н.,
доцент, доцент кафедри Технології зернових продуктів, хліба і кондитерських виробів
Профайл **Контакти:**
+38 093 471 24 82
e-mail: irynasolonytska@gmail.com



Кафедра: [Технології ресторанного та оздоровчого харчування](#)
Викладач: **Тележенко Любов Миколаївна**, д.т.н.,
професор, професорка кафедри технології ресторанного та оздоровчого харчування
Профайл **Контакти:**
+38 067 796 21 13
e-mail: telegenko@ukr.net



Кафедра: [Технології вина та сенсорного аналізу](#)
Викладач: **Ткаченко Оксана Борисівна**, д.т.н.,
професор, завідувачка кафедри технології вина та сенсорного аналізу
Профайл **Контакти:**
+38 096 529 03 51
e-mail: obtkachenko@gmail.com



Кафедра: [Технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси](#)
Викладач: **Котляр Євгеній Олександрович**, к.т.н.,
доцент, доцент кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси
Профайл **Контакти:**
+38 097 261 94 18
e-mail: yevhenii11@ukr.net



Кафедра: [Технології м'яса, риби і морепродуктів](#)
Викладач: **Поварова Наталя Миколаївна**, к.т.н.,
доцент кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів
Профайл **Контакти:**
+38 067 996 04 33
e-mail: povarova.natasha@gmail.com



Кафедра: [Технології м'яса, риби і морепродуктів](#)
Викладач: **Савінок Оксана Миколаївна**, к.т.н., доцент,
завідувачка кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів

Профайл

Контакти:
+38 048 712 42 50
+38 097 343 34 77
e-mail: savoksamit12@gmail.com



Кафедра: [Харчової хімії, експертизи та біотехнологій](#)

Викладач: **Капустян Антоніна Іванівна**, д.т.н.,
професор, завідувачка кафедри харчової хімії, експертизи та біотехнологій

Профайл

Контакти:
+38 096 758 88 34
e-mail: fst.journal@ukr.net



Освітній компонент викладається на 2 курсі у 3, 4 семестрах для здобувачів освіти денної та заочної форми навчання

Кількість: кредитів – 8, годин – 240

Аудиторні заняття, годин:	Всього	лекції	лабораторні	практичні
денна	80	40	—	40
заочна	40	20	—	20
Самостійна робота, годин	Денна – 160		Заочна – 200	

Розклад занять

2. Анотація освітнього компонента

Обов'язковий освітній компонент (ОК) «Новітні технології харчових продуктів» забезпечує розвиток технологій виробництва продукції підвищеної біологічної та харчової цінності на основі прогресивних технологій, способів підготовки сировини та напівфабрикатів, змін основних складових частин сировини у ході технологічного процесу та їх вплив на якість готової продукції. Надає аспірантам необхідні знання, щодо покращення та збільшення асортименту продукції оздоровчого призначення, розробки та впровадження нових ресурсо- та енергозберігаючих технологій, використання нової нетрадиційної та місцевої сировини з функціональними властивостями для виробництва страв та кулінарних виробів з цілеспрямовано зміненим хімічним складом, підвищеним строком зберігання.

ОК «Новітні технології харчових продуктів» базується на знаннях, отриманих здобувачами вищої освіти ступеню «Доктор філософії», отриманих при вивченні ОК 3 «Цифрова наука та інформаційні технології», ОК 4 «Методологія наукових досліджень», ОК 7 «Наукові основи харчових технологій» та передую вивченню ОК 6 «Педагогічна практика».

3. Мета освітнього компонента

Метою викладання обов'язкового ОК «Новітні технології харчових продуктів» є ознайомлення здобувачів ступеня доктора філософії із сучасними тенденціями, інноваційними технологіями та новими напрямками розвитку харчової та зернопереробної галузі; поглиблення необхідних знань, вмінь та практичних навичок в узагальненні технологічних процесів; набуття професійного мислення та необхідних теоретичних знань з сутності, закономірностей та взаємозв'язку процесів, що зумовлюють перетворення сировини в готову продукцію; застосовування на практиці наукових та теоретичних основ прогресивних технологій; отримання практичних навичок для майбутньої дослідницької, викладацької

діяльності та для розробки технологічних заходів і засобів для підвищення якості, розширення асортименту продукції; здійснення процедури впровадження нових технологій у виробництво.

4. Компетентності та програмні результати навчання

У результаті вивчення освітнього компонента «Новітні технології харчових продуктів» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти \(доктор філософії\) зі спеціальності G13 Харчові технології](#) та [освітньо-науковій програмі «Харчові технології»](#) підготовки докторів філософії.

Інтегральна компетентність

Здатність продукувати нові ідеї, розв'язувати комплексні проблеми професійної та/або дослідницько-інноваційної діяльності у сфері виробництва харчових продуктів, застосовувати методологію наукової та педагогічної діяльності, а також проводити власне наукове дослідження, результати якого мають наукову новизну, теоретичне та практичне значення.

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК3 Здатність розв'язувати комплексні проблеми у харчових технологіях на основі системного наукового та загального культурного світогляду із отриманням принципів професійної етики та академічної доброчесності.

ЗК4* Здатність до адаптації та дії в новій ситуації.

Спеціальні компетентності (СК)

СК1 Здатність виконувати оригінальні дослідження, досягати наукових результатів, що формують нові знання у сфері харчових технологій та/або дотичних до них міждисциплінарних напрямів.

СК2 Здатність ініціювати, розробляти і реалізовувати комплексні інноваційні проєкти у сфері виробництва харчових продуктів та дотичні до неї міждисциплінарні проєкти, виявляти лідерство під час їх реалізації.

СК3 Здатність застосовувати сучасні методології, методи та інструменти експериментальних і теоретичних досліджень, цифрові технології, методи комп'ютерного моделювання, бази даних та інші електронні ресурси, спеціалізоване програмне забезпечення у науковій та освітній діяльності у сфері харчових технологій.

СК4 Здатність критично аналізувати та оцінювати сучасний стан і тенденції розвитку харчових технологій.

СК5 Здатність виявляти, ставити та розв'язувати задачі дослідницького характеру, оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт у харчовій промисловості.

СК7* Здатність застосовувати глибокі знання з наукових основ харчових технологій для розроблення та реалізації заходів з удосконалення харчових технологій на підприємствах, для підвищення якості і безпечності харчових продуктів, розробляти та впроваджувати у виробництво на основі системного підходу новітні ресурсо- та енергозберігаючі технології харчових продуктів у контексті сталого розвитку економіки держави, заходи з оцінки ефективності технологій, якості та безпечності харчових продуктів.

Програмні результати навчання (РН):

РН1 Вільно презентувати та обговорювати з фахівцями і нефахівцями результати досліджень, наукові та прикладні проблеми у сфері харчових технологій державною та іноземною мовами, кваліфіковано відображати результати досліджень у наукових публікаціях із дотриманням принципів професійної етики та академічної доброчесності.

РН4 Планувати, організовувати і виконувати експериментальні та/або теоретичні дослідження у сфері харчових технологій з використанням сучасних інструментів та обладнання, інформаційних технологій і програмного забезпечення.

РН5 Мати передові концептуальні та методологічні знання, демонструвати дослідницькі навички у сфері харчових технологій та на межі предметних галузей, достатні для проведення наукових і прикладних досліджень з метою отримання нових знань та/або здійснення інновацій на рівні сучасних світових досягнень науки і техніки.

РН6 Розробляти та реалізовувати наукові та/або інноваційні інженерні проєкти, які дають

можливість розв'язувати значущі наукові та прикладні проблеми у сфері виробництва харчових продуктів з врахуванням соціальних, економічних, екологічних і правових аспектів.
РН7 Критично аналізувати результати власних досліджень у сфері харчових технологій і результати інших дослідників у контексті усього комплексу сучасних знань щодо досліджуваної проблеми, забезпечувати захист інтелектуальної власності.

РН9* Адаптуватися до нових умов та діяти в нестандартних ситуаціях у процесі наукової, виробничої та педагогічної діяльності, самостійно приймати обґрунтовані рішення та розв'язувати нові й нестандартні завдання із застосуванням професійних знань, системного мислення та сучасних підходів

РН10* Науково обґрунтовувати, розробляти та реалізовувати заходи з удосконалення харчових технологій на підприємствах для підвищення якості і безпечності харчових продуктів. Розробляти та впроваджувати у виробництво на основі системного підходу новітні ресурсо- та енергозберігаючі технології харчових продуктів у контексті сталого розвитку економіки держави, заходи з оцінки ефективності технологій, якості та безпечності харчових продуктів.

5. Інформаційний обсяг освітнього компонента

5.1 Перелік лекційних завдань

№ теми	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
Змістовний модуль 1: Новітні технології зберігання зерна та виробництва комбікормів			
1.	Сучасні тенденції, перспективи розвитку та удосконалення новітніх технологій виробництва високоякісних і безпечних харчових продуктів (сучасні тенденції розвитку, шляхи удосконалення технологій виробництва, пакування і зберігання харчових продуктів)	2	3
2.	Сучасні тенденції розвитку новітніх технологій виробництва комбікормової продукції. (сучасний стан і тенденції виробництва комбікормів нового покоління, характеристика сучасних видів сировини та удосконалення асортименту готової продукції, підвищення якості і рівня простежуваності на основі системи міжнародних стандартів GMP+)	6	3
3.	Новітні технології виробництва пребіотичних функціональних харчових продуктів і комбікормів (адаптація новітніх енерго- та ресурсозберігаючих технологій виробництва харчових і кормових продуктів до особливостей формування та функціонування мікробіому людини і тварин).	6	3
4.	Новітні технології та удосконалення виробництва кормових добавок і преміксів (підвищення якості, безпечності та ефективності кормових добавок і комбікормів. Рецептурологія та удосконалення асортименту кормових добавок з використанням цифрових технологій і комп’ютерних програм)	6	3
Всього у 1 семестрі		20	12
5.	Новітні технології приймально-відпускних операцій автомобільним транспортом (характеристика сучасних транспортних засобів доставки зерна на підприємства системи зберігання зерна, новітні технології вивантаження зерна з автомобілів, сучасні приймальні пристрої з автомобільного транспорту підприємств системи зберігання зерна, перевезення зерна автотранспортом)	4	3
6.	Новітні технології приймально-відпускних операцій залізничним транспортом (аналіз схем приймання зерна із залізничного транспорту, інноваційні технології приймання зерна із залізничного транспорту для сучасних елеваторів, підвищення ефективності роботи ліній приймання зерна із залізничного транспорту, удосконалення приймальних пристроїв із залізничного транспорту, залізничні перевезення зернових вантажів)	4	3
7.	Новітні технології приймально-відпускних операцій водним транспортом (схема лінії відпускання зерна на водний транспорт, відпускні пристрої на водний транспорт, особливості технології та застосування «прямого варіанту», річкові вантажоперевезення, морські перевезення)	4	3

№ теми	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
8.	Новітні технології післязбирального оброблення та зберігання зерна (основні функції підприємств з післязбирального оброблення та зберігання зерна, новітні технології та обладнання для очищення зерна, новітні технології та обладнання для сушіння зерна, новітні технології активного вентилявання зерна, формування партій зерна різного цільового призначення)	8	3
Всього у 2 семестрі		20	12
Всього за змістовним модулем 1		40	24
Змістовний модуль 2: Новітні технології виробництва зернових продуктів, хлібобулочних та кондитерських виробів			
1.	Критичний аналіз сучасного стану розвитку зернопереробної галузі у світі та Україні та обґрунтування перспективних тенденцій її розвитку	4	3
2.	Характеристика сировини та асортимент продуктів переробки зерна у харчові продукти	6	3
3.	Новітні технології виробництва борошна та круп'яних продуктів та їх адаптація до вимог часу	6	3
4.	Вітчизняні та міжнародні методи оцінки показників якості зерна та борошна. Загальні відомості та характеристика традиційного та інноваційного лабораторного обладнання.	4	3
Всього у 1 семестрі		20	12
5.	Інноваційна технологія виробництва хлібобулочних виробів за технологіями «відкладеного випікання» та її адаптація до нових умов в нестандартних ситуаціях	4	3
6.	Виробництво пшеничного, житнього сортів хліба за інноваційними технологіями тістоприготування	6	3
7.	Вплив якості рецептурних інгредієнтів та хлібопекарських поліпшувачів на газо- і формоутримувальну здатність, якість пшеничного тіста та готових виробів	6	3
8.	Вивчення комплексних проблеми у технологіях хлібобулочних, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів і методів формування тістових заготовок. Виробництво пшеничного, житнього сортів хліба за інноваційними технологіями тістоприготування	4	3
Всього у 2 семестрі		20	12
Всього за змістовним модулем 2		40	24
Змістовний модуль 3: Новітні технології продукції закладів ресторанного господарства			
1.	Аналіз передумов удосконалення і створення нових технологій виробництва харчових продуктів. <i>Використання існуючого наукового досвіду перероблення продовольчої сировини у харчову продукцію високої харчової цінності. Аналіз і синтез інформації, застосування абстрактного мислення для пошуку креативних ідей.</i>	4	3
2.	Сучасні методи оцінювання харчової цінності продовольчої сировини та готових продуктів. Міжнародна практика. <i>Критичний аналіз та оцінювання сучасного стану і тенденції розвитку харчових технологій.</i>	4	3
3.	Нові напрямки у створенні харчових продуктів збагачених функціональними інгредієнтами. <i>Характеристика способів збереження і вилучення біологічно активних інгредієнтів сировини. Наукове підґрунтя проведення оригінальних досліджень, досягнення наукових результатів</i>	6	3
4.	Наукові основи технологічних процесів. <i>Розроблення новітніх ресурсо- і енергозберігаючих технологій харчових продуктів. Ініціація, розроблення і реалізація комплексних інноваційних проектів.</i>	6	3
Всього у 1 семестрі		20	12

№ теми	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
5.	Інноваційні технології приготування страв у сучасному ресторанному бізнесі. Застосування процесів екстрагування для вилучення фізіологічно функціональних харчових інгредієнтів та отримання їх концентратів на основі положень харчових технологій.	6	3
6.	Дослідження структури і текстури харчових продуктів. Вплив механодеструкції харчової сировини на зміну її харчової цінності. Роль гідроколідів у формуванні реологічних властивостей продуктів	4	3
7.	Наукове обґрунтування, розроблення та реалізація заходів з удосконалення харчових технологій у ЗРГ та підвищення якості харчових продуктів. Алгоритм створення збагаченого харчового продукту.	4	3
8.	Вплив уведених функціональних інгредієнтів на органолептичні характеристики продуктів. Товарознавча характеристика продуктів з функціональними інгредієнтами. Перспективи впровадження продуктів, збагачених функціональними інгредієнтами у виробництво. Забезпечення якості та безпечності готових продуктів. Способи організації контролю за веденням технологічних процесів. Впровадження системи НАССР.	6	3
Всього у 2 семестрі		20	12
Всього за змістовним модулем 3		40	24
Змістовний модуль 4: Новітні технології у виноробній галузі			
1.	Сучасний стан розвитку виноробної галузі у світі та Україні. Аналіз сучасного стану, тенденцій та викликів розвитку виноробної галузі у світі та Україні. Адаптація технологічних і управлінських рішень у виноробстві до умов діючих підприємств у нових та нестандартних ситуаціях із застосуванням системного підходу, професійних знань і сучасних підходів..	4	2
2.	Критичний аналіз результатів досліджень науковців ОНТУ у сфері виноробства і порівняння з комплексом сучасних знань щодо проблем виноробної галузі. Систематизація та критична оцінка результатів наукових досліджень науковців ОНТУ у зіставленні з міжнародним досвідом для виявлення актуальних проблем та перспективних напрямів розвитку виноробної галузі. Організація та виконання оригінальних наукових досліджень, спрямованих на формування нових знань у сфері виноробних технологій та суміжних міждисциплінарних галузях.	4	2
3.	Динаміка розвитку основних напрямів: органічне виробництво, біодинаміка, стале виробництво. Поняття простежуваності у системі виноград – вино. Наукове обґрунтування та реалізація концепцій органічного, біодинамічного та сталого виноробства в умовах нових екологічних і нормативних вимог. Розробка та впровадження комплексних інноваційних і міждисциплінарних проєктів із забезпечення наскрізної простежуваності в ланцюгу «виноград – вино». Адаптація технологічних процесів до умов невизначеності з дотриманням принципів сталого розвитку, виявлення лідерських якостей при управлінні проєктами, спрямованими на гарантування якості, безпечності та автентичності виноробної продукції.	6	2
4.	Класифікація вин та міцних напоїв. Використання баз даних та наукових електронно-інформаційних ресурсів для систематизації класифікаційних ознак напоїв, прогнозування їх фізико-хімічних і сенсорних характеристик у часі. Адаптація класифікаційних підходів до нових вимог міжнародних стандартів та споживчих трендів з метою підвищення якості, стабільності та безпечності винної продукції.	2	4
5.	Стадії розвитку вина. Застосування сучасних експериментальних і теоретичних методів досліджень, цифрових технологій та спеціалізованого програмного забезпечення для моделювання стадій розвитку та визрівання вин і міцних напоїв.	4	2
Всього у 1 семестрі		20	12

№ теми	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
6.	Принципові та апаратурно-технологічні схеми, способи та технологічні режими виробництва вин різних типів вин та міцних напоїв. <i>Постановка та розв'язання складних дослідницьких і технологічних задач при виборі та обґрунтуванні апаратурно-технологічних схем виготовлення вин різних типів і міцних напоїв. Адаптація технологічних режимів переробки сировини до умов діючого підприємства в нових та нестандартних ситуаціях (змінна якість сировини, нестачі енергоресурсів тощо). Використання системного підходу до оптимізації процесів виноробства з метою забезпечення належного рівня якості, безпечності продукції та максимальної ресурсоефективності виробництва.</i>	6	4
7.	Визначення понять: хвороби, вади, недоліки вина, способи усунення недоліків, як підґрунтя для виконання функціональних обов'язків на підприємствах з виробництва якісної продукції виноробної галузі з нівелюванням впливу різних чинників та виробничих ситуацій. <i>Ідентифікація, розпізнавання та наукова діагностика причин виникнення хвороб, вад і недоліків вин у процесі виробництва та зберігання. Адаптація та застосування сучасних технологічних і хіміко-біологічних методів профілактики й коригування недоліків вин у нових та невизначених виробничих ситуаціях. Використання системного підходу для нівелювання негативного впливу ризикових чинників на виноробному підприємстві з метою забезпечення високої якості, мікробіологічної та фізико-хімічної безпечності готової продукції.</i>	6	4
8.	Наукове обґрунтування, розроблення та реалізація заходів з удосконалення технологій вин, етапи впровадження у виробництво новітніх ресурсо- та енергозберігаючих технологій вин на основі системного підходу. <i>Наукове обґрунтування, розробка та практична реалізація комплексних заходів із модернізації технологічних процесів виноробства на основі системного підходу. Адаптація новітніх ресурсо- та енергозберігаючих технологій вин до умов діючого виноробного підприємства в нових і невизначених ситуаціях у контексті концепції сталого розвитку. Застосування глибоких наукових знань для розробки критеріїв і методів оцінки техніко-економічної ефективності впроваджених технологій, а також для гарантування високого рівня якості та безпечності винної продукції.</i>	8	4
Всього у 2 семестрі		20	12
Всього за змістовним модулем 4		40	24
Змістовний модуль 5: Новітні технології у молокопереробній галузі			
1.	Поняття молочного та молоковісного продукту. Поняття «бар'єрних технологій» у виробництві молочних і молоковісних продуктів. <i>Адаптація «бар'єрних технологій» до умов діючого молокопереробного підприємства у нових та/або невизначених ситуаціях у контексті сталого розвитку. Використання системного підходу при впровадженні на молокопереробному підприємстві «бар'єрних технологій» з метою підвищення їх ефективності, а також якості та безпечності молочних і молоковісних продуктів. Приймання молока як «бар'єр» у виробництві молочних і молоковісних продуктів.</i>	4	3
2.	Новітні технології питного молока та молоковісних напоїв з подовженим терміном зберігання із застосуванням «бар'єрів». <i>Планування, організація і реалізація на діючих молокопереробних підприємствах новітніх ресурсо- та енергозберігаючих технологій з використанням сучасних інструментів та обладнання.</i>	4	3
3.	Новітні технології ферментованих молочних і молоковісних напоїв з подовженим терміном зберігання із застосуванням «бар'єрів». <i>Розроблення та впровадження у виробництво на основі системного підходу новітніх ресурсо- та енергозберігаючих технологій ферментованих молочних і молоковісних напоїв з подовженим терміном зберігання із застосуванням «бар'єрів» у контексті сталого розвитку, заходів з оцінки ефективності розроблених технологій, якості та безпечності ферментованих молочних і молоковісних напоїв.</i>	6	3

№ теми	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
4.	Новітні технології сметани і сметанних продуктів з подовженим терміном зберігання із застосуванням «бар'єрів». <i>Наукове обґрунтування, розроблення та реалізація заходів з розроблення новітніх та удосконалення існуючих технологій сметани і сметанних продуктів із застосуванням «бар'єрів» на основі системного підходу у контексті сталого розвитку на молокопереробних підприємствах для підвищення їх якості та безпечності. Адаптація новітніх технологій сметанних продуктів до конкретних умов та нестандартних ситуацій на діючому молокопереробному підприємстві із застосуванням професійних знань, системного мислення та сучасних підходів.</i>	6	3
Всього у 1 семестрі		20	12
5.	Новітні технології сиру кисломолочного, у т.ч. пробіотичного, з подовженим терміном зберігання із застосуванням «бар'єрів». <i>Критичний аналіз результатів власних досліджень і результатів інших дослідників у контексті усього комплексу сучасних знань щодо виробництва сиру кисломолочного, у т.ч. пробіотичного, з подовженим терміном зберігання.</i>	4	3
6.	Новітні технології сирів м'яких, у т.ч. з пробіотиками та з пліснявою, з подовженим терміном зберігання із застосуванням новітніх молокозсідальних інгредієнтів та «бар'єрних технологій». <i>Здатність застосовувати глибокі знання з наукових основ перероблення молока для розроблення та реалізації заходів з удосконалення технологій сирів м'яких, у т.ч. з пробіотиками та з пліснявою, на молокопереробних підприємствах різної потужності на основі системного підходу у контексті сталого розвитку, для підвищення якості та безпечності цільових продуктів.</i>	4	3
7.	Новітні технології сирів м'яких типу «Pasta Filata», у т.ч. з пробіотиками та насінням, з подовженим терміном зберігання. <i>Розроблення та впровадження на молокопереробних підприємствах різної потужності на основі системного підходу новітніх ресурсо- та енергозберігаючих технологій сирів м'яких типу «Pasta Filata», у т.ч. з пробіотиками та насінням, у контексті сталого розвитку, розроблення заходів з оцінки ефективності впроваджених технологій, якості та безпечності сирів м'яких типу «Pasta Filata».</i>	6	3
8.	Новітні енерго- та ресурсозберігаючі технології твердих біфідовмісних сирів із використанням «бар'єрів» зі скороченим терміном визрівання. <i>Використання критичного аналізу та оцінка сучасного стану сироробних підприємств різної потужності на основі тенденцій розвитку ринку сирів в Україні та світі, системного підходу та критичного аналізу результатів власних досліджень при розробленні та впровадженні у виробництво новітніх ресурсо- та енергозберігаючих технологій твердих біфідовмісних сирів із використанням «бар'єрів» зі скороченим терміном визрівання. Здатність розв'язувати комплексні проблеми на сироробних підприємствах різної потужності на основі системного наукового світогляду із дотриманням принципів професійної етики, професійних знань, системного мислення та сучасних підходів з врахуванням соціальних, технологічних, економічних, екологічних аспектів.</i>	6	3
Всього у 2 семестрі		20	12
Всього за змістовним модулем 5		40	24
Змістовний модуль 6: Новітні технології у олійно-жировій галузі			
№ теми	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	Розроблення та реалізація заходів із удосконалення існуючих та розроблення новітніх технологій олійно-жирових продуктів на підприємствах олійно-жирової галузі. Застосування новітніх методів оброблення олійної сировини, у т.ч. із застосуванням ферментів на підприємствах олійно-жирової галузі. <i>Адаптація існуючих технологій до умов діючого олійно-жирового підприємства у нових та/або невизначених ситуаціях у контексті сталого</i>	6	3

№ теми	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
	<i>розвитку. Використання системного підходу при впровадженні на олійно-жировому підприємстві «бар'єрних технологій» з метою підвищення їх ефективності, а також якості та безпечності олійно-жирових продуктів. Приймання олійно-жирової сировини як «бар'єр» у виробництві олійно-жирових продуктів.</i>		
2.	Підготовчі операції при переробленні олійного насіння. <i>Розроблення та впровадження у виробництво на основі системного підходу новітніх підготовчих технологічних операцій перед переробкою олійної сировини.</i>	4	3
3.	Застосування новітніх методів оброблення олійної сировини. <i>Здатність застосовувати глибокі знання з наукових основ перероблення сучасної сировини для розроблення та реалізації заходів з удосконалення технологій на олійно-жирових підприємствах різної потужності на основі системного підходу у контексті сталого розвитку, для підвищення якості та безпечності цільових продуктів.</i>	6	3
4.	Застосування ферментів на підприємствах олійно-жирової галузі. <i>Здатність застосовувати глибокі знання з наукових основ застосування сучасних ферментів для розроблення та реалізації заходів з удосконалення технологій на олійно-жирових підприємствах різної потужності на основі системного підходу у контексті сталого розвитку, для підвищення якості, збагачення та безпечності цільових продуктів.</i>	4	3
Всього у 1 семестрі		20	12
№ теми	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
5.	Використання передових концептуальних та методологічних знань у сфері розроблення новітніх технологій олійно-жирових продуктів та на межі предметних галузей з метою застосування інновацій на рівні сучасних світових досягнень науки і техніки. <i>Здатність застосовувати глибокі знання з концептуальних новітніх технологій олійно-жирових продуктів для розроблення та реалізації заходів з удосконалення на олійно-жирових підприємствах, для підвищення якості і безпечності олійно-жирової продукції.</i>	4	3
6.	Сучасне одержання олійно-жирової продукції з ядер кісточок фруктів та виноградного насіння. <i>Розробляти та впроваджувати у виробництво на основі системного підходу новітні технології у олійно-жировій галузі у контексті сталого розвитку, за-ходи з оцінки ефективності технологій, якості та безпечності харчових продуктів.</i>	4	3
7.	Аналіз результатів власних досліджень при розробленні та впровадженні у виробництво новітніх ресурсо- та енергозберігаючих технологій олійно-жирових продуктів. <i>Розроблення та впровадження на олійно-жирових підприємствах різної потужності на основі системного підходу новітніх ресурсо- та енергозберігаючих технологій олійно-жирової продукції, у контексті сталого розвитку, розроблення заходів з оцінки ефективності впроваджених технологій, якості та безпечності продукції.</i>	6	3
8.	Аналіз результатів власних досліджень при розробленні та впровадженні у виробництво новітніх ресурсо- та енергозберігаючих технологій олійно-жирових продуктів. Заходи з оцінки стану технологій, якості та безпечності продуктів олійно-жирової галузі. <i>Аналіз впровадження на олійно-жирових підприємствах на основі системного підходу новітніх ресурсо- та енергозберігаючих технологій олійно-жирової продукції, у контексті сталого розвитку, розроблення заходів з оцінки ефективності впроваджених технологій, якості та безпечності продукції. Заходи та їх впровадження на олійно-жирових підприємствах різної потужності на основі системного підходу до безпечності олійно-жирової продукції, у контексті сталого розвитку, розроблення заходів з оцінки стану технологій, якості та безпечності продукції.</i>	6	3
Всього у 2 семестрі		20	12
Всього за змістовним модулем 6		40	24

№ теми	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
Змістовний модуль 7: Новітні технології м'ясних і м'ясомістких продуктів			
1.	Тваринництво в Україні і забезпечення населення м'ясними продуктами у нових та/або невизначених ситуаціях у контексті сталого розвитку.	2	1
2.	Вивчення факторів, які впливають на якість м'яса худоби та птиці: раціони нормованої годівлі, особливості розвитку різних статевовікових груп.	4	2
3.	Виробництво тваринницької продукції категорії «з лану до столу». Використання простежуваності як практичної науково-обґрунтованої технології виробництва продукції тваринництва, заходи з оцінки ефективності технологій, якості та безпечності продуктів.	4	3
4.	Наукове обґрунтування, розроблення та реалізація заходів з виробництва органічного м'яса шляхом використання закономірностей індивідуального розвитку та розведення тварин.	4	3
5.	Наукові основи створення безвідходних технологій. Аналіз вітчизняного ринку та особливості складу м'ясних продуктів з відновлюваної сировини.	6	3
Всього у 1 семестрі		20	12
6.	Екологічні аспекти безвідходної переробки вторинної сировини на основі системного підходу.	4	2
7.	Характеристика та класифікація відновлювальної сировини, хімічний склад, властивості, ветеринарно-санітарні вимоги, заходи з оцінки якості та безпечності.	4	2
8.	Новітні ресурсо- та енергозберігаючі технології переробки колагенвмісної сировини та отримання білкових стабілізаторів та емульгаторів. Використання оліогелів в емульсованих м'ясних виробках з використанням сучасних інструментів та обладнання. Удосконалення технологій м'ясних продуктів на підприємствах, для підвищення якості і безпечності харчових продуктів,	6	4
9.	Розробка та впровадження у виробництво на основі системного підходу новітніх ресурсо- та енергозберігаючих технологій комбінованих продуктів у контексті сталого розвитку з використанням сировини тваринного і рослинного походження.	6	4
Всього у 2 семестрі		20	12
Всього за змістовним модулем 7		40	24
Змістовний модуль 8: Новітні технології дієтичних добавок та функціональних харчових інгредієнтів. Принципи глибокого перероблення агросировини, побічних потоків та отримання інгредієнтів з високою доданою вартістю			
1.	Сучасна парадигма глибокого перероблення агросировини та створення поліфункціональних харчових інгредієнтів. Поняття про дієтичні добавки та функціональні харчові інгредієнти: визначення, класифікація, джерела. <i>Критичний аналіз сучасного стану та тенденцій в індустрії функціональних харчових інгредієнтів та дієтичних добавок. Подолання комплексних проблем у переробній та харчовій індустріях шляхом втілення глибокого перероблення агросировини, концепцій біорефінерії та циркулярної економіки; визначення напрямів формування продуктів з високою доданою вартістю.</i>	4	2
2.	Новітні технології дієтичних добавок та функціональних харчових інгредієнтів на основі сполук рослинного походження. <i>Інструменти удосконалення та розроблення технологій функціональних харчових інгредієнтів на основі системного підходу у контексті сталого розвитку. Нативні та модифіковані гідроколіди рослинного походження як функціонально-технологічні та функціонально-фізіологічні компоненти харчових систем. Принципи іммобілізації/інкапсулювання лабільних біоактивних речовин на біополімерних матрицях. Антиаліментарні фактори рослинних об'єктів: класифікація, способи вилучення та інгібування. Принципові технологічні схеми та технологічне обладнання для виробництва інноваційних дієтичних добавок та функціональних харчових інгредієнтів</i>	8	6
3.	Інноваційні технології виділення, концентрування та модифікації функціональних компонентів рослинного та мікробіального походження. <i>Аналіз алгоритму формулювання проблеми та виконання оригінальних досліджень для досягнення наукових результатів та адаптації в не типовій</i>	4	2

№ теми	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
	<i>ситуації з метою обґрунтування параметрів технологій нетрадиційних функціональних інгредієнтів із застосуванням екстракційних, мембранних, ферментативних, механохімічних, біотехнологічних і комбінованих методів.</i>		
4.	Нормативне регулювання, принципи GMP та HACCP у виробництві дієтичних добавок та функціональних харчових інгредієнтів. <i>Вітчизняне та європейське харчове законодавство. Розроблення та реалізація заходів з оцінки ефективності технологій, якості та безпечності харчових продуктів на підприємствах з виробництва дієтичних добавок та функціональних харчових інгредієнтів на основі принципів GMP і HACCP. Ідентифікація контамінантів та шляхів їхньої міграції харчовими ланцюгами, порівняльний аналіз форм систем управління якістю та безпечністю відповідно до міжнародних схем сертифікації. Застосування ризик-орієнтованого підходу для реалізації технологій новітньої харчової продукції</i>	4	2
Всього у 1 семестрі		20	12
5.	Біорефінерія агросировини та побічних потоків як основа отримання продуктів з високою доданою вартістю. Наукові основи каскадного перероблення рослинних об'єктів шляхом хімічної, біохімічної та мікробіальної модифікації <i>Виявлення, постановка та розв'язування задач дослідницького характеру у сфері комплексного використання агросировини та побічних потоків; розроблення каскадних технологічних схем виділення харчових волокон, білків, полісахаридів, фенольних сполук та інших цінних компонентів.</i>	6	4
6.	Наукові основи отримання білкових інгредієнтів із рослинної сировини (гідролізатів, ізолятів, концентратів, текстуратів) <i>Інструменти удосконалення та розроблення технологій функціональних харчових інгредієнтів білкового походження. Порівняльна характеристика методів гідролізу, ізоляції, концентрування та текстурування білків; оцінювання функціонально-технологічних властивостей одержаних інгредієнтів. Принципові технологічні схеми та технологічне обладнання для виробництва білкових інгредієнтів</i>	6	4
7.	Ресурсо- та енергозберігаючі технології глибокого перероблення агросировини в контексті сталого розвитку. <i>Аспекти розроблення та впровадження у виробництво новітніх ресурсо- та енергозберігаючих технологій харчових продуктів у контексті сталого розвитку; оцінювання матеріальних та енергетичних потоків, мінімізації втрат, повторного використання побічних потоків, технологічної, економічної та екологічної ефективності технологічних рішень, а також якості та безпечності отриманих продуктів.</i>	4	2
8.	Від лабораторної технології до інноваційного продукту: масштабування та реалізація інноваційних технологій. <i>Етапи розроблення та реалізації комплексних міждисциплінарних інноваційних інженерних проєктів для розв'язання значущих наукових та прикладних проблем у сфері виробництва харчової продукції; визначення етапів технологічного розвитку та технологічних ризиків, критеріїв ефективності та можливостей впровадження на підприємствах з урахуванням соціальних, економічних, екологічних і правових аспектів.</i>	4	2
Всього у 2 семестрі		20	12
Всього за змістовним модулем 8		40	24

5.2 Перелік практичних робіт

№ з/п	Назва практичної роботи	Кількість годин	
		денна	заочна
Змістовний модуль 1: Новітні технології зберігання зерна та виробництва комбікормів			
1.	Порівняльний аналіз харчових продуктів швидкого приготування, харчових і кормових добавок	4	3

№ з/п	Назва практичної роботи	Кількість годин	
		денна	заочна
2.	Аналіз новітніх технологій виробництва функціональних харчових продуктів і комбікормів пребіотичного характеру	6	3
3.	Новітні технології та удосконалення виробництва кормових добавок з використанням вологої сировини	4	3
4.	Новітні технології та удосконалення технології виробництва БВД, преміксів та комбікормів	6	3
Всього у 1 семестрі		20	12
5.	Дослідження ефективності роботи приймальних пристроїв з автотранспорту на елеваторах та зернових терміналах	4	3
6.	Дослідження ефективності роботи приймальних пристроїв із залізничного транспорту на діючих елеваторах та перевантажувальних комплексах	4	3
7.	Дослідження ефективності роботи лінії відвантажування зерна на водний транспорт	4	3
8.	Оцінка якості експортних партій зерна на зернових терміналах. Оптимізація складу експортних партій зерна	8	3
Всього у 2 семестрі		20	12
Всього за змістовним модулем 1		40	24
Змістовний модуль 2: Новітні технології виробництва зернових продуктів, хлібобулочних та кондитерських виробів			
1.	Розрахунок виходу готової продукції на борошномельних заводах	4	3
2.	Розрахунок виходу готової продукції на круп'яних заводах	4	3
3.	Розрахунок показників якості помельної партії та зернових сумішей	6	3
4.	Комплексний функціональний аналіз зерна та борошна та формування структури оригінального дослідження відповідно до поставленої задачі	6	3
Всього у 1 семестрі		20	12
5.	Вивчення сучасних методів тістоприготування з використанням інноваційного обладнання хлібопекарського виробництва	4	3
6.	Інноваційна технологія виробництва хлібобулочних виробів за технологіями «відкладеного випікання»	4	3
7.	Сучасні технології виробництва борошняних кондитерських виробів (круасани)	6	3
8.	Вплив технологічних інструментів, потужності на управління якістю напівфабрикатів та готових виробів кондитерського, хлібопекарського виробництв	6	3
Всього у 2 семестрі		20	12
Всього за змістовним модулем 2		40	24
Змістовний модуль 3: Новітні технології продукції закладів ресторанного господарства			
1.	Вивчення сучасних підходів до характеристики хімічного складу харчових продуктів, проведення огляду літератури. Поняття харчової цінності продуктів	6	3
2.	Моделювання рецептурного складу харчових продуктів із застосуванням різного програмного забезпечення.	4	3
3.	Проведення прикладних досліджень з метою отримання нових знань та здійснення інновацій на рівні сучасних світових досягнень науки і техніки.	4	3
4.	Ознайомлення з поняттям харчової щільності продуктів. Визначення харчової щільності різних груп харчової сировини. Застосування показника харчової щільності для теоретичного обґрунтування вибору сировини для збагачення на той чи інший інгредієнт	6	3
Всього у 1 семестрі		20	12
5.	Ознайомлення зі способами концентрування фізіологічно функціональних інгредієнтів. Аналіз найбільш технологічних способів отримання збагачувачів для харчових продуктів.	4	3

№ з/п	Назва практичної роботи	Кількість годин	
		денна	заочна
6.	Дослідження способів комбінування полікомпонентних харчових продуктів. Проведення теоретичного аналізу збалансованості за хімічним складом продуктів, збагачених фізіологічно функціональними інгредієнтами.	6	3
7.	Оброблення та аналіз інформації щодо збалансованості харчових продуктів за макро- і мікронутрієнтним складом.	4	3
8.	Визначення базових елементів системи НАССР у технологіях виробництва продуктів для закладів ресторанного господарства	6	3
Всього у 2 семестрі		20	12
Всього за змістовним модулем 3		40	24
Змістовний модуль 4: Новітні технології у виноробній галузі			
1.	Застосування методів сенсорного аналізу для удосконалення технологій та підвищення якості продукції виноробної галузі.	6	4
2.	Комплексна оцінка винограду технічних та столових сортів за допомогою методів сенсорного аналізу та основних фізико-хімічних показників	6	4
3.	Визначення технологічного запасу фенольних речовин у винограді білих та червоних сортів	4	2
4.	Визначення механічного складу винограду технічних та столових сортів	4	2
Всього у 1 семестрі		20	12
5.	Комплексна оцінка міцних напоїв за допомогою методів сенсорного аналізу та визначення основних фізико-хімічних показників.	4	2
6.	Визначення основних вад, хвороб та недоліків вина.	4	2
7.	Комплексний підхід щодо стабілізації виноградних вин за допомогою сучасних допоміжних матеріалів	6	4
8.	Комплексна оцінка плодово-ягідних вин та напоїв за допомогою методів сенсорного аналізу та визначення основних фізико-хімічних показників.	6	4
Всього у 2 семестрі		20	12
Всього за змістовним модулем 4		40	24
Змістовний модуль 5: Новітні технології у молокопереробній галузі			
1.	Вивчення бар'єрних технологій у виробництві питного молока та молоковісних напоїв. <i>Формування здатності виконувати оригінальні дослідження, досягати наукових результатів, що формують нові знання у сфері виробництва питного молока та молоковісних напоїв з тривалим терміном зберігання</i>	4	3
2.	Вивчення бар'єрних технологій у виробництві ферментованих молочних і молоковісних напоїв. <i>Формування здатності виявляти, ставити та розв'язувати задачі дослідницького характеру, оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт у сфері виробництва ферментованих молочних і молоковісних напоїв.</i>	4	3
3.	Вивчення бар'єрних технологій у виробництві сметани і сметанних продуктів. <i>Формування здатності до наукового обґрунтування, розроблення та реалізації заходів з удосконалення технологій сметани і сметанних продуктів на молокопереробних підприємствах для підвищення їх якості і безпечності на основі використання бар'єрних технологій</i>	6	3
4.	Вивчення бар'єрних технологій у виробництві сирів кисломолочних. <i>Формування здатності щодо застосування сучасних методології, методів та інструментів експериментальних і теоретичних досліджень, методів комп'ютерного моделювання, спеціалізованого програмного забезпечення у науковій діяльності при впровадженні бар'єрних технологій у виробництво сирів кисломолочних.</i>	6	3
Всього у 1 семестрі		20	12
5.	Вивчення бар'єрних технологій у виробництві м'яких біфідовмісних сирів. <i>Формування здатності щодо розроблення і реалізації комплексних інноваційних проєктів у сфері виробництва м'яких біфідовмісних сирів з подовженим терміном зберігання із застосуванням системного підходу у</i>	4	3

№ з/п	Назва практичної роботи	Кількість годин	
		денна	заочна
	<i>контексті сталого розвитку, впровадження заходів з оцінки ефективності технологій цільових продуктів, їх якості та безпечності.</i>		
6.	Вивчення бар'єрних технологій у виробництві м'яких сирів з пліснявою. Формування здатності продукувати нові ідеї, розв'язувати комплексні проблеми професійної та дослідницько-інноваційної діяльності у сфері виробництва м'яких сирів з пліснявою з подовженим терміном зберігання із застосуванням сучасних молокозсідальних інгредієнтів.	6	3
7.	Вивчення бар'єрних технологій у виробництві м'яких сирів типу «Pasta Filata». Використання концептуальних та методологічних знань у сфері виробництва м'яких сирів типу «Pasta Filata», достатніх для проведення наукових і прикладних досліджень з метою отримання нових рецептур сирів цільової групи на рівні сучасних світових досягнень науки і техніки.	4	3
8.	Вивчення бар'єрних технологій у виробництві твердих пробіотичних сирів. Розроблення наукового інноваційного проекту щодо впровадження у виробництво на основі системного підходу новітніх ресурсо- та енергозберігаючих технологій твердих пробіотичних сирів у контексті сталого розвитку, впровадження заходів з оцінки ефективності технологій, якості та безпечності твердих пробіотичних сирів, що дасть можливість розв'язувати значущі наукові та прикладні проблеми у сфері виробництва сирів з врахуванням технологічних, соціальних, економічних і екологічних аспектів.	6	3
Всього у 2 семестрі		20	12
Всього за змістовним модулем 5		40	24
Змістовний модуль 6: Новітні технології у олійно-жировій галузі			
1.	Вивчення бар'єрних технологій при підготовчих технологічних етапах перед пресуванням. Формування здатності виконувати оригінальні дослідження, досягати наукових результатів, що формують нові знання у сфері підготовчих етапів олійної сировини.	4	3
2.	Вивчення бар'єрних технологій при одержанні рослинних олій класичним пресовим способом. Формування здатності виявляти, ставити та розв'язувати задачі дослідницького характеру, оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт у сфері виробництва рослинних олій класичним способом.	6	3
3.	Вивчення бар'єрних технологій при одержанні рослинних олій холодним пресовим способом. Формування здатності виявляти, ставити та розв'язувати задачі дослідницького характеру, оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт у сфері виробництва рослинних олій холодним способом.	4	3
4.	Вивчення бар'єрних технологій при одержанні рослинних олій екстракційним способом. Формування здатності до наукового обґрунтування, розроблення та реалізації заходів при одержанні рослинних олій екстракційним способом на екстракційних підприємствах для підвищення їх якості і безпечності на основі використання бар'єрних технологій.	6	3
Всього у 1 семестрі		20	12
5.	Вивчення бар'єрних технологій при рафінації рослинних олій. Формування здатності щодо застосування сучасних методології, методів та інструментів експериментальних і теоретичних досліджень у науковій діяльності при впровадженні бар'єрних технологій у виробництво рафінованих дезодорованих, виморожених рослинних олій.	4	3
6.	Вивчення бар'єрних технологій при одержанні тваринних жирів. Формування здатності щодо розроблення і реалізації комплексних інноваційних проєктів у сфері виробництва тваринних жирів з подовженим терміном зберігання із застосуванням системного підходу у контексті	4	3

№ з/п	Назва практичної роботи	Кількість годин	
		денна	заочна
	<i>сталого розвитку, впровадження заходів з оцінки ефективності технологій цільових продуктів, їх якості та безпечності.</i>		
7.	Вивчення бар'єрних технологій при переестерифікації жирів. <i>Формування здатності продукувати нові ідеї, розв'язувати комплексні проблеми професійної та дослідницько-інноваційної діяльності у сфері виробництва переестерифікованих жирів.</i>	6	3
8.	Вивчення бар'єрних технологій при гідрогенізації жирів. <i>Розроблення наукового інноваційного проекту щодо впровадження у виробництво на основі системного підходу новітніх ресурсо- та енергозберігаючих технологій гідрогенізованих жирів у контексті сталого розвитку, впровадження заходів з оцінки ефективності технологій, якості та безпечності гідрованих жирів, що дасть можливість розв'язувати значущі наукові та прикладні проблеми у сфері виробництва жирів з врахуванням технологічних, соціальних, економічних і екологічних аспектів.</i>	6	3
Всього у 2 семестрі		20	12
Всього за змістовним модулем 6		40	24
Змістовний модуль 7: Новітні технології м'ясних і м'ясомістких продуктів			
№ з/п	Назва практичної роботи	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	Формування теоретичної моделі виробництва харчових добавок із вторинної сировини м'ясопереробної галузі	4	3
2.	Формування м'ясної продукції біокорегуючої дії шляхом системного керування трофологічним ланцюгом «з лану до столу».	6	3
3.	Розробка схеми простежуваності для птахопереробної галузі для підприємств України.	6	3
4.	Розробка схеми виробництва ковбасних продуктів із використанням добавок із вторинної м'ясної сировини.	4	3
Всього у 1 семестрі		20	12
5.	Розробка схеми виробництва січених напівфабрикатів із використанням альтернативної сировини	4	3
6.	Розробка схеми виробництва емульгованих м'ясних продуктів	4	3
7.	Розробка схеми виробництва м'ясних продуктів з використанням білкових стабілізаторів та емульгаторів.	6	3
8.	Вивчення систем контролю якості продуктів зі змінним рецептурним складом	6	3
Всього у 2 семестрі		20	12
Всього за змістовним модулем 7		40	24
Змістовний модуль 8: Новітні технології дієтичних добавок та функціональних харчових інгредієнтів. Принципи глибокого перероблення агросировини, побічних потоків та отримання інгредієнтів з високою доданою вартістю			
№ з/п	Назва практичної роботи	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	Планування та організація експериментальних досліджень з використанням сучасних інструментів та обладнання. Дослідження фізико-хімічних властивостей гідроколідів як компонентів харчових систем.	4	2
2.	Отримання білкових інгредієнтів (гідролізатів, ізолятів, концентратів) рослинного походження Презентація та обговорення результатів досліджень	6	4
3.	Вилучення, якісний та кількісний аналіз фенольних речовин із різних об'єктів та визначення антиоксидантної активності екстрактів, їхньої стабільності. Презентація та обговорення результатів досліджень	6	4
4.	Розроблення шаблону маркування дієтичних добавок та функціональних харчових інгредієнтів згідно чинного законодавства	4	2
Всього у 1 семестрі		20	12

№ з/п	Назва практичної роботи	Кількість годин	
		денна	заочна
5.	Вилучення біополімерів вуглеводної природи (крохмаль, пектинові речовини, глюкози, геміцелюлози, гумі, слизи і т.д.) із рослинної сировини, встановлення ступеня полімеризації та мономерного складу. Презентація та обговорення результатів досліджень	6	4
6.	Отримання іммобілізованих форм травних ферментів шляхом сорбції, інкапсулювання та мікрокапсулювання із застосування природних біополімерів. Презентація та обговорення результатів досліджень	6	4
7.	Розроблення форм систем управління безпечністю для виробництва дієтичних добавок та функціональних харчових інгредієнтів згідно стандарту ISO 22000	4	2
8.	Критичний аналіз і перспективи розвитку технологій поліфункціональних інгредієнтів: від наукової ідеї до публікації та трансферу технології. Критичний аналіз результатів власних досліджень у сфері харчових технологій і результатів інших дослідників у контексті сучасних знань щодо досліджуваної проблеми; оцінювання наукової новизни, обмежень і перспектив технологічних рішень, підготовка та представлення результатів досліджень у наукових публікаціях із дотриманням принципів професійної етики та академічної доброчесності.	4	2
Всього у 2 семестрі		20	12
Всього за змістовним модулем 8		40	24

5.3 Перелік завдань до самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
Змістовний модуль 1: Новітні технології зберігання зерна та виробництва комбікормів			
1.	Розвиток технологій у харчовій і кормовій галузях. Інноваційні тенденції та стратегічні напрями розвитку технологій у харчовій і кормовій промисловості	10	15
2.	Сучасні тенденції, перспективи розвитку та інноваційні напрями у розробці та удосконаленні технологій виробництва харчових і кормових продуктів	10	15
3.	Класифікація функціональних продуктів та їх характеристика. Особливості сучасних технологій виробництва функціональних харчових продуктів і комбікормів із пребіотичними властивостями.	10	15
4.	Принципи організації виробництва комбікормової продукції. Вимоги до сучасного комбікормового заводу. Класифікація кормової сировини та комбікормової продукції.	10	15
5.	Аналіз сучасних глобальних тенденцій у виробництві комбікормів підвищеної продуктивної дії. Потенціал світової комбікормової індустрії в умовах інноваційного та сталого розвитку.	10	20
6.	Інновації, сучасні технології у виробництві комбікормів нового покоління: шляхи підвищення якості, ефективності та безпечності продукції. Виробництво високоякісної комбікормової продукції як ключовий чинник підвищення ефективності тваринництва, конкурентоспроможності аграрного сектору та забезпечення сталого розвитку.	10	20
Всього у 1 семестрі		80	100
7.	Розроблення заходів з удосконалення транспортно-технологічних операцій із зерном кукурудзи на зернових перевантажувальних терміналах	20	35
8.	Удосконалення логістики та перевалки зерна на морських перевантажувальних терміналах в кризових умовах воєнного стану	20	35
9.	Аналіз стану та розроблення заходів з підвищення ефективності активного вентильовання зерна у металевих силосах елеваторів	20	30
Всього у 2 семестрі		80	100
Всього за змістовним модулем 1		160	200
Змістовний модуль 2: Новітні технології виробництва зернових продуктів, хлібобулочних та кондитерських виробів			
1.	Класифікація, асортимент та показники якості зернових продуктів	20	25
2.	Аналіз стандартів на сировину та готову продукцію та методи контролю показників якості зернових продуктів	20	25

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
3.	Аналіз технологічного процесу виробництва зернових продуктів	20	25
4.	Схема контролю сировини, технологічного процесу і готової продукції при виробництві зернових продуктів	20	25
Всього у 1 семестрі		80	100
5.	Науково-практичне обґрунтування основ прийняття ефективних рішень, оцінювання і порівняння альтернативи у сфері хлібобулочних технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.	20	25
6.	Розробка та реалізація (проаналізувати доцільність впровадження на реальному підприємстві) програми технологічного розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, проаналізувати та оцінити їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки.	20	25
7.	Провести технологічне конструювання виробництва рустикальних та крафтових сортів хлібобулочних виробів в залежності від якості сировини, фізико-хімічних показників напівфабрикатів та готової продукції.	20	25
8.	Розробити технологічну схему для виробництва нового виду продукту (хліба/ кондитерських/макаронних виробів/ харчокоцентратів), використовуючи інноваційні технології їх виробництва відповідно до суспільних потреб і сучасного рівня науки та техніки з врахуванням принципів енерго- та ресурсозбереження, інтенсифікації технологічних процесів, використання натуральної сировини підвищеної поживної цінності, покращення якісних показників обраної продукції.	20	25
Всього у 2 семестрі		80	100
Всього за змістовним модулем 2		160	200
Змістовний модуль 3: Новітні технології продукції закладів ресторанного господарства			
1.	Напрями інновацій, що можуть бути реалізовані в технології харчового продукту, що створюється	20	25
2.	Дослідження харчової сировини і продукту, що розробляється за збалансованістю макронутрієнтів	20	25
3.	Дослідження харчової сировини і продукту, що розробляється за вмістом функціональних інгредієнтів	20	25
4.	Визначення харчової щільності різних груп харчової сировини. Застосування показника харчової щільності для теоретичного обґрунтування вибору сировини для збагачення на той чи інший інгредієнт	20	25
Всього у 1 семестрі		80	100
5.	Основні напрями виробництва продуктів здорового харчування, формування творчого підходу до відповідності продукції, що розробляється вказаним принципам	20	25
6.	Моделювання рецептури полі компонентного харчового продукту. Оцінка синергізму дії на організм людини нутрієнтів, що містяться у розробленому продукті	20	25
7.	Корегування технологічних режимів та визначення їх впливу на збереження харчової цінності продукту	20	25
8.	Вивчення базових елементів системи НАССР у технологіях виробництва продуктів для закладів ресторанного господарства	20	25
Всього у 2 семестрі		80	100
Всього за змістовним модулем 3		160	200
Змістовний модуль 4: Новітні технології у виноробній галузі			
1.	Роль сенсорного аналізу в системі контролю якості харчових продуктів і як елементу R&D при розробці нових / інноваційних харчових продуктів.	20	30
2.	Характеристика винограду як сировини для виноробної промисловості. Вимоги, що пред'являються до технічних сортів винограду. Контроль за ходом визрівання винограду.	30	35
3.	Фенольні сполуки у виноградній ягоді. Роль та значення фенольних сполук. Зміни фенольних сполук при технологічній переробці сировини. Методи визначення фенольних сполук.	30	35
Всього у 1 семестрі		80	100

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
4.	Дріжджова флора виноградних ягід, соку та вина Характеристика основних груп дріжджів виноробства та їх класифікація. Селекція дріжджів для виноробства. Чисті культури винних дріжджів. Загальна характеристика процесів, які відбуваються під час виготовлення вина.	30	40
5.	Поняття про конструктивний та енергетичний обмін дріжджів, їх взаємозв'язок Аеробні умови. Анаеробні умови. Бродильні властивості виробничих рас дріжджів.	20	30
6.	Недоліки вин, причини їх виникнення. Способи запобігання недоліків. Профілактика. Хвороби вин, способи їх лікування і профілактики. Помутніння вин, їх класифікація: колоїдні, кристалічні, металеві, мікробіальні і біохімічні помутніння.	30	30
Всього у 2 семестрі		80	100
Всього за змістовним модулем 4		160	200
Змістовний модуль 5: Новітні технології у молокопереробній галузі			
1.	Якість молока-сировини, приймання та зберігання молока-сировини до перероблення як «бар'єри», які використовують у технологіях молочних і молоковісних продуктів	20	25
2.	Перелік та характеристика «бар'єрів», які використовують у технологіях питного молока	20	25
3.	Перелік та характеристика «бар'єрів», які використовують у технологіях ферментованих молочних і молоковісних продуктів	20	25
4.	Перелік та характеристика «бар'єрів», які використовують у технологіях сметани та сметанних продуктів	20	25
Всього у 1 семестрі		80	100
5.	Перелік та характеристика «бар'єрів», які використовують у технологіях кисломолочних сирів, у т.ч. з пробіотиками	20	25
6.	Перелік та характеристика «бар'єрів», які використовують у технологіях свіжих, м'яких і твердих сирів, у т.ч. з пробіотиками	20	25
7.	Перелік та характеристика «бар'єрів», які використовують у технологіях вершкового масла та спреїв	20	25
8.	Перелік та характеристика «бар'єрів», які використовують у технологіях молочних і молоковісних консервів	20	25
Всього у 2 семестрі		80	100
Всього за змістовним модулем 5		160	200
Змістовний модуль 6: Новітні технології у олійно-жировій галузі			
1.	Наукове обґрунтування, розроблення та реалізація заходів із удосконалення існуючих та розроблення новітніх технологій олійно-жирових продуктів на підприємствах олійно-жирової галузі із застосуванням новітніх методів оброблення сировини, у т.ч. із застосуванням ферментів.	20	25
2.	Перелік новітніх технологій олійно-жирових продуктів на підприємствах олійно-жирової галузі.	20	25
3.	Світова практика одержання олійно-жирової продукції.	20	25
4.	Перелік новітніх методів оброблення олійної сировини.	20	25
Всього у 1 семестрі		80	100
5.	Сучасні розробки щодо дослідження жирних кислот та їх властивостей.	20	25
6.	Перелік заходів з оцінки стану технологій, якості та безпечності продуктів олійно-жирової галузі.	20	25
7.	Використання передових концептуальних та методологічних знань у сфері розроблення новітніх технологій олійно-жирових продуктів та на межі предметних галузей з метою застосування інновацій на рівні сучасних світових досягнень науки і техніки.	20	25
8.	Системний підхід та критичний аналіз результатів власних досліджень при розробленні та впровадженні у виробництво новітніх ресурсо- та енергозберігаючих технологій олійно-жирових продуктів та заходів з оцінки стану технологій, якості та безпечності продуктів олійно-жирової галузі.	20	25

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
Всього у 2 семестрі		80	100
Всього за змістовним модулем 6		160	200
Змістовний модуль 7: Новітні технології м'ясних і м'ясомістких продуктів			
1.	Аналіз сучасних тенденцій у виробництві м'ясних продуктів підвищеної біологічної та харчової цінності. Потенціал м'ясної та м'ясомісткої сировини в умовах інноваційного розвитку галузі та сталого розвитку..	20	30
2.	Інноваційні технології у виробництві м'ясних продуктів. Наукове обґрунтування технологічних процесів, заходи з оцінки ефективності технологій, якості та безпечності продуктів.	30	35
3.	Науково-обґрунтований вибір ресурсної вторинної сировини тваринного походження для м'ясних продуктів.	30	35
Всього у 1 семестрі		80	100
4.	Науково-обґрунтований вибір предметів досліджень в технології м'ясних продуктів зі змінним хімічним складом. Аналіз функціонально-технологічних властивостей, біологічної цінності.	20	30
5.	Науково-обґрунтований аналіз технологічних режимів виробництва м'ясних продуктів зі змінним рецептурним складом. Особливості використання відновлювальної сировини.	30	35
6.	Оптимізація рецептурного складу м'ясних продуктів за харчовою та біологічною цінністю. Впровадження у виробництво на основі системного підходу новітніх ресурсо- та енергозберігаючих технологій комбінованих продуктів.	30	35
Всього у 2 семестрі		80	100
Всього за змістовним модулем 7		160	200
Змістовний модуль 8: Новітні технології дієтичних добавок та функціональних харчових інгредієнтів. Принципи глибокого перероблення агросировини, побічних потоків та отримання інгредієнтів з високою доданою вартістю			
1.	Аналіз трендів на agri-food ринку. Роль функціонально-технологічних та функціонально-фізіологічних харчових інгредієнтів у виробництві трендової продукції.	20	25
2.	Оцінювання потенціалу побічних потоків агропромислового виробництва як джерела функціональних харчових інгредієнтів.	20	25
3.	Імплементация процедур HACCP для крафтового, малого та середнього харчового бізнесу.	20	25
4.	Продовольча безпека в аспекті реалізації GAP, GMP, GHP, HACCP та міграції контамінантів харчовими ланцюгами.	20	25
Всього у 1 семестрі		80	100
5.	Поняття валідації експериментальних досліджень, режимів технологічних процесів та гігієнічних умов харчових виробництв.	20	25
6.	Взаємозв'язок будови та фізико-хімічних властивостей органічних сполук з їхньою біологічною активністю.	20	25
7.	Біотехнологічні прийоми у виробництві дієтичних добавок, функціональних харчових інгредієнтів та продуктів	20	25
8.	Сучасні підходи до оцінювання біодоступності та функціональної ефективності харчових інгредієнтів і дієтичних добавок.	20	25
Всього у 2 семестрі		80	100
Всього за змістовним модулем 8		160	200

6. Система оцінювання та вимоги

Контроль успішності навчання здобувача проводиться у формах вхідного, поточного і підсумкового контролів.

Вхідний контроль якості навчання здійснюється на початку курсу проведенням перевірки залишкових знань здобувачів за ОК, що забезпечують вивчення даного освітнього компоненту (діагностика первинних знань здобувачів).

Формами поточного контролю є:

- письмові контрольні роботи за окремими темами або модульні контрольні роботи;
- тестування знань здобувачів з певних тем або з певних окремих питань ОК;
- виконання і захист практичних робіт;
- підготовка та публікація тез до однієї з наукових або науково-практичних конференцій, які проводяться в ОНТУ;
- усне опитування.

Підсумковий контроль – **диф. залік, екзамен.**

Нарахування балів за Модуль 1

(включає 1/2 одного зі змістовних модулів 1 – 8 відповідно до теми наукового дослідження здобувача):

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів	
	Денна	Заочна
Змістовний модуль 1 – 8		
Практичні роботи*	4x10=40	4x10=40
Самостійна робота*	20	20
Тест*	20	20
Виконання індивідуального завдання – підготовка тез на одну з наукових або науково-практичних конференцій, які проводяться в ОНТУ*	20	20
Всього за змістовний модуль	100	100

Критерії оцінювання програмних результатів навчання здобувачів

Модуль 1

Практичні роботи (оцінювання однієї роботи)

Денна	Заочна	Критерії оцінювання	Оцінка
Бали			
8,1-10,0 балів		Практична робота відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	Відмінно
6,1-8,0 балів		Практична робота відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	Дуже добре
4,1-6,0 балів		Практична робота відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	Добре
2,1-4,0 балів		Практична робота відпрацьована, відповіді задовільні, допущені грубі помилки	Достатньо
0–2,0 балів		Практична робота не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	Незадовільно

Самостійна робота (у вигляді індивідуальних завдань)

Самостійна робота (у вигляді індивідуальних завдань)			
Денна	Заочна	Критерії оцінювання	Оцінка
Бали			
16,1-20,0 балів		Лекційний матеріал та матеріал, винесений для самостійного вивчення, відпрацьований та вчасно захищений, надані повні обґрунтовані відповіді	Відмінно

Денна	Заочна	Критерії оцінювання	Оцінка
Бали			
12,1-16,0 балів		Лекційний матеріал та матеріал, винесений для самостійного вивчення, відпрацьований та вчасно захищений, при відповіді допущені неточності	Дуже добре
8,1-12,0 балів		Лекційний матеріал та матеріал, винесений для самостійного вивчення, відпрацьований, відповіді неповні, допущені помилки	Добре
4,1-8,0 балів		Лекційний матеріал та матеріал, винесений для самостійного вивчення, відпрацьований, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	Достатньо
0-4,0 балів		Лекційний матеріал та матеріал, винесений для самостійного вивчення, не відпрацьований або дані незадовільні відповіді	Незадовільно

Тестування

Денна	Заочна	Критерії оцінювання	Оцінка
Бали			
16,1-20,0 балів		90-100 % правильних відповідей	Відмінно
12,1-16,0 балів		74-89% правильних відповідей	Дуже добре
8,1-12,0 балів		60-73% правильних відповідей	Добре
4,1-8,0 балів		35-59 % правильних відповідей	Достатньо
0-8,0 балів		0-35 % правильних відповідей	Незадовільно

Індивідуальне завдання

Денна	Заочна	Критерії оцінювання	Оцінка
Бали			
16,1-20,0 балів		Підготовлені тези на одну з наукових або науково-практичних конференцій, які проводяться в ОНТУ*, прийняті редакційною колегією до публікації або опубліковані	Відмінно
12,1-16,0 балів		Підготовлені тези на одну з наукових або науково-практичних конференцій, які проводяться в ОНТУ*, погоджені та затверджені науковим керівником	Дуже добре
8,1-12,0 балів		Підготовлено огляд літературних джерел та проведено експериментальні дослідження для написання тез на одну з наукових або науково-практичних конференцій, які проводяться в ОНТУ*, погоджені з науковим керівником	Добре
4,1-8,0 балів		Підготовлено огляд літературних джерел та план проведення експериментальних досліджень для написання тез на одну з наукових або науково-практичних конференцій, які проводяться в ОНТУ*, погоджені з науковим керівником	Достатньо
0-8,0 балів		Підготовлені матеріали за результатами огляду літературних джерел для написання тез на одну з наукових або науково-практичних конференцій, які проводяться в ОНТУ*, погоджені з науковим керівником	Незадовільно

*Є можливість визнання результатів неформальної освіти відповідно до п.2 [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в Одеському національному технологічному університеті](#)

Підсумковий контроль – диф. залік

Нарахування балів за Модуль 2
(включає 1/2 одного зі змістовних модулів 1 – 8 відповідно до теми наукового дослідження здобувача):

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів	
	Денна	Заочна
Змістовний модуль 1 – 8		
Практичні роботи*	4x10=40	4x10=40
Самостійна робота*	10	10
Тест*	10	10
Виконання індивідуального завдання – підготовка тез на одну з наукових або науково-практичних конференцій, які проводяться в ОНТУ*	10	10
Всього за змістовний модуль	70	70
Екзамен	30	30
Всього за змістовний модуль	100	100

* Є можливість визнання результатів неформальної освіти відповідно до п.2 [Положення про порядок перезарахування результатів навчання в ОНТУ](#).

Критерії оцінювання програмних результатів навчання здобувачів

Модуль 2
Практичні роботи (оцінювання однієї роботи)

Денна	Заочна	Критерії оцінювання	Оцінка
Бали			
8,1-10,0 балів		Практична робота відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	Відмінно
6,1-8,0 балів		Практична робота відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	Дуже добре
4,1-6,0 балів		Практична робота відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	Добре
2,1-4,0 балів		Практична робота відпрацьована, відповіді задовільні, допущені грубі помилки	Достатньо
0–2,0 балів		Практична робота не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	Незадовільно

Самостійна робота (у вигляді індивідуальних завдань)

Денна	Заочна	Критерії оцінювання	Оцінка
Бали			
8,1-10,0 балів		Лекційний матеріал відпрацьований та вчасно захищений, надані повні обґрунтовані відповіді	Відмінно
6,1-8,0 балів		Лекційний матеріал відпрацьований та вчасно захищений, при відповіді допущені неточності	Дуже добре
4,1-6,0 балів		Лекційний матеріал відпрацьований, відповіді неповні, допущені помилки	Добре
2,1-4,0 балів		Лекційний матеріал відпрацьований, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	Достатньо
0-2,0 балів		Лекційний матеріал не відпрацьований або дані незадовільні відповіді	Незадовільно

Тестування

Денна	Заочна	Критерії оцінювання	Оцінка
Бали			
8,1-10,0 балів		90-100 % правильних відповідей	Відмінно
6,1-8,0 балів		74-89% правильних відповідей	Дуже добре
4,1-6,0 балів		60-73% правильних відповідей	Добре
2,1-4,0 балів		35-59 % правильних відповідей	Достатньо
0-2,0 балів		0-35 % правильних відповідей	Незадовільно

Індивідуальне завдання

Денна	Заочна	Критерії оцінювання	Оцінка
Бали			
8,1-10,0 балів		Підготовлені тези на одну з наукових або науково-практичних конференцій, які проводяться в ОНТУ*, прийняті редакційною колегією до публікації або опубліковані	Відмінно
6,1-8,0 балів		Підготовлені тези на одну з наукових або науково-практичних конференцій, які проводяться в ОНТУ*, погоджені та затверджені науковим керівником	Дуже добре
4,1-6,0 балів		Підготовлено огляд літературних джерел та проведено експериментальні дослідження для написання тез на одну з наукових або науково-практичних конференцій, які проводяться в ОНТУ*, погоджені з науковим керівником	Добре
2,1-4,0 балів		Підготовлено огляд літературних джерел та план проведення експериментальних досліджень для написання тез на одну з наукових або науково-практичних конференцій, які проводяться в ОНТУ*, погоджені з науковим керівником	Достатньо
0-2,0 балів		Підготовлені матеріали за результатами огляду літературних джерел для написання тез на одну з наукових або науково-практичних конференцій, які проводяться в ОНТУ*, погоджені з науковим керівником	Незадовільно

*Є можливість визнання результатів неформальної освіти відповідно до п.2 [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в Одеському національному технологічному університеті](#).

Підсумковий контроль – екзамен

Денна	Заочна	Критерії оцінювання	Оцінка
Бали			
27-30 балів		Якщо здобувач демонструє повні й глибокі знання навчального матеріалу, достовірний рівень розвитку умінь і навичок, правильне й обґрунтоване формулювання практичних висновків, уміння приймати необхідні рішення в різних нестандартних ситуаціях, вільне володіння науковими термінами, високу комунікативну культуру	Відмінно
23-26 балів		Якщо здобувач виявляє дещо обмежені знання навчального матеріалу, допускає окремі несуттєві помилки й неточності	Дуже добре
18-22 бали		Якщо здобувач засвоїв основний навчальний матеріал, володіє необхідними уміннями та навичками для вирішення стандартних завдань, проте при цьому допускає неточності, не виявляє самостійності суджень, демонструє недоліки комунікативної культури	Задовільно
0-17 балів		Якщо здобувач не володіє необхідними знаннями, уміннями й навичками, науковими термінами, демонструє низький рівень комунікативної культури	Незадовільно

7. Засоби діагностики успішності навчання

Методи навчання, які використовуються у процесі проведення занять, а також самостійних робіт за ОК:

Лекційні заняття: Словесні методи: розповідь, пояснення, бесіда, дискусія; Наочні: ілюстрація, спостереження, демонстрація; пояснювально-демонстративний метод, проблемний виклад.

Практичні заняття: виконання практичних досліджень з наступних захистом результатів досліджень.

Самостійна робота: робота з навчально-методичними матеріалами, робота зі статистично-аналітичними звітами, складання планової та звітної документації, науково-дослідна робота аспірантів (методи пізнання, аналогій, оцінка, ілюстрація тощо), реферування, конспектування. Самостійна робота (письмові відповіді на запитання, індивідуальні навчально-дослідні завдання, написання тез): дослідницький, проблемно-пошуковий та аналітичний методи; робота з науковими джерелами; критичний аналіз, систематизація та узагальнення інформації; реферування, конспектування, скетчноутінг; виконання індивідуальних навчальних, науково-дослідних завдань.

8. Інформаційні ресурси

Базові (основні):

– за змістовним модулем 1:

1. Конспект лекцій з обов'язкового ОК "Новітні технології харчових продуктів" Змістовний модуль 1: "Новітні технології зберігання зерна та виробництва комбікормів" [Електронний ресурс] : для здобувачів вищої освіти СВО "Доктор філософії" спеціальності G13 "Харчові технології", галузі знань G "Інженерія, виробництво та будівництво" освітньо-наукової програми "Харчові технології" денної та заочної форм навчання / Укладачі: Б.В. Єгоров, Г.М. Станкевич, А.В. Макаринська; Кафедра технології зерна і комбікормів. — Одеса: ОНТУ, 2026.
2. Методичні вказівки до виконання практичних робіт з обов'язкового ОК «Новітні технології харчових продуктів». Змістовний модуль 1: «Новітні технології зберігання зерна та виробництва комбікормів» [Електронний ресурс] : для здобувачів вищої освіти СВО "Доктор філософії" спеціальності G13 "Харчові технології", галузі знань G "Інженерія, виробництво та будівництво" освітньо-наукової програми "Харчові технології" денної та заочної форм навчання / Укладачі: Б.В. Єгоров, Г.М. Станкевич, А.В. Макаринська; Кафедра технології зерна і комбікормів. — Одеса: ОНТУ, 2026.
3. Методичні вказівки до самостійної роботи з обов'язкового ОК «Новітні технології харчових продуктів». Змістовний модуль 1: «Новітні технології зберігання зерна та виробництва комбікормів» [Електронний ресурс] : для здобувачів вищої освіти СВО "Доктор філософії" спеціальності G13 "Харчові технології", галузі знань G "Інженерія, виробництво та будівництво" освітньо-наукової програми "Харчові технології" денної та заочної форм навчання / Укладачі: Б.В. Єгоров, Г.М. Станкевич, А.В. Макаринська; Кафедра технології зерна і комбікормів. — Одеса: ОНТУ, 2026.
4. Проектування підприємств кондитерської промисловості [Текст] : навч. посіб. / К. Г. Юргачова, Л. В. Гордієнко, Г. В. Коркач та ін. ; за ред. Г. В. Коркач; Одес. нац. технол. ун-т. — 3-тє вид., зі змін. та допов. — Одеса: "Сімекс-Прінт", 2025. — 416 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.8392430>
5. Дробот, В. І. Технологія хлібопекарського виробництва [Текст] : підручник / В.І. Дробот. — Вид. 2-ге, допов. та перероб. — Київ: ПрофКнига, 2024. — 516 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.2698470>
6. Інновації в зернових технологіях [Текст] : навч. посіб. / Є. І. Харченко, А. В. Шаран, Т. І. Янюк, О. Ю. Супрун-Крестова. — Одеса: Олді+, 2024. — 202 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.3014600>
7. Харчові технології. Практикум [Електронний ресурс] : навч. посіб. / О. В. Самохвалова, М. В. Артамонова, Г. В. Степанькова та ін. ; Держ. біотехнолог. ун-т України. Вид. 2-ге, перероб. і допов. Харків : ДБТУ, 2023. 417 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.2156524>

8. Інноваційний інжиніринг в окремих галузях харчового виробництва: навч. посіб. / О.А. Піваров, О. С. Ковальова, В. С. Кошулько; Дніпров. держ. агр.-екон. ун-т. — Дніпро: ФОП Обдимко О. С., 2022. — 407 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2049162>
9. Сучасні досягнення харчової науки [Електронний ресурс] : навч. посіб. для студентів і аспірантів спец. 181 "Харчові технології". У 2 ч. Ч. 2 / В. І. Ладика, Л. З. Шильман, Ф. В. Перцевой та ін. ; за заг. ред. В. І. Ладики ; Сум. нац. аграр. ун-т. — Херсон : Олді+, 2022. — 352 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2221435>
10. Біленька, І. Р. Основи сучасної метрології, стандартизації, сертифікації та управління якістю: підручник для закл. вищої освіти / І. Р. Біленька, Я. Г. Верхівкер, А. К. Д'яконова; за ред. І. Р. Біленької; Одес. нац. технол. ун-т. — Одеса: Олді+, 2024. — 524 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.39284>
11. Техноекологія: підручник / О.І. Іваненко, Ю.В. Носачова — Київ: Видавничий дім «Кондор», 2022. - 294 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2261376>
12. Процеси та апарати природоохоронних технологій. Теоретичні основи / Л.Д. Пляцук, Л.Л. Гурець. - Суми: Університетська книга, 2023 - 270 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2235959>
13. Кислий В. М. Організація наукових досліджень: навчальний посібник | В.М. Кислий. - Суми: Університетська книга, 2023. - 224 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2235312>
14. Методи контролю якості харчової продукції: навчальний посібник / |О. І. Черевко, Л. М. Крайнюк, Л.О. Касілова та ін.; за заг. ред. Л. М. Крайнюк; Харківський державний університет харчування та торгівлі, СНАУ. - Суми: Університетська книга, Стереотип. 2023. — 512 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2245834>
15. Системи управління якістю на підприємствах харчової промисловості: навч. посібник / В.В. Кійко, О.П. Мельник, О.В. Кузьмін, Н.В. Попова. - Одеса: Олді+, 2023. -278 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2235307>
16. Мікробіологія галузі [Електронний ресурс] : навч. посіб. для студентів спец. 181 "Харчові технології" освітньої програми підгот. "Технологічна експертиза та безпека харчової продукції" усіх форм навчання / Л. М. Пилипенко, О. О. Килименчук, А. В. Єгорова, Л. В. Труфкаті; Одес. нац. технол. ун-т, Каф. харчової хімії та експертизи; відп. за вип. А. І. Капустян. — Одеса, 2024. — 158 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2189217>
17. Післязбиральна обробка зерна та зерносховища: навч. посібник / Г.М. Станкевич, А.К. Кац, Т.В. Страхова, І.М. Буценко, Л.Д. Дмитренко. / За ред. Г.М. Станкевича. — Одеса: КП ОМД, 2022 — 154 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2030020>

— за змістовним модулем 2:

1. Конспект лекцій з освітнього компоненту «Новітні технології харчових продуктів» до змістовного модуля 2 «Новітні технології виробництва зернових продуктів, хлібобулочних та кондитерських виробів» для здобувачів зі спеціальності G13 «Харчові технології», освітньо-професійна програма «Харчові технології», ступеню вищої освіти «Доктор філософії», денної і заочної форм навчання / Укладачі: Д. О. Жигунов, І. В. Солоницька; Кафедра технології зернових продуктів, хліба і кондитерських виробів. — Одеса: ОНТУ, 2026.
2. Методичні вказівки до практичних робіт з освітнього компоненту «Новітні технології харчових продуктів» до змістовного модуля 2 «Новітні технології виробництва зернових продуктів, хлібобулочних та кондитерських виробів» для здобувачів зі спеціальності G13 «Харчові технології», освітньо-професійна програма «Харчові технології», ступеню вищої освіти «Доктор філософії», денної і заочної форм навчання / Укладачі: Д. О. Жигунов, І. В. Солоницька; Кафедра технології зернових продуктів, хліба і кондитерських виробів. — Одеса:

ОНТУ, 2026.

3. Методичні вказівки до самостійної роботи з освітнього компоненту «Новітні технології харчових продуктів» до змістовного модуля 2 «Новітні технології виробництва зернових продуктів, хлібобулочних та кондитерських виробів» для здобувачів зі спеціальності G13 «Харчові технології», освітньо-професійна програма «Харчові технології», ступеню вищої освіти «Доктор філософії», денної і заочної форм навчання / Укладачі: Д. О. Жигунов, І. В. Солоницька; Кафедра технології зернових продуктів, хліба і кондитерських виробів. – Одеса: ОНТУ, 2026.

4. Проектування підприємств кондитерської промисловості [Текст] : навч. посіб. / К. Г. Іоргачова, Л. В. Гордієнко, Г. В. Коркач та ін. ; за ред. Г. В. Коркач; Одес. нац. технол. ун-т. — 3-тє вид., зі змін. та допов. — Одеса: "Сімекс-Прінт", 2025. — 416 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.8392430>

5. Дробот, В. І. Технологія хлібопекарського виробництва [Текст] : підручник / В. І. Дробот. — Вид. 2-ге, допов. та перероб. — Київ: ПрофКнига, 2024. — 516 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2698470>

6. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів [Текст] : навч. посіб. / Г. М. Лисюк, О. В. Самохвалова, З. І. Кучерук, О. М. Постнова; за заг. ред. Г. М. Лисюк. — Суми: Унів. кн., 2024. — 464 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2980584>

7. Інновації в зернових технологіях [Текст] : навч. посіб. / Є. І. Харченко, А. В. Шаран, Т. І. Янюк, О. Ю. Супрун-Крестова. — Одеса: Олді+, 2024. — 202 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.3014600>

8. Інноваційний інжиніринг в окремих галузях харчового виробництва: навч. посіб. / О. А. Півоваров, О. С. Ковальова, В. С. Кошулько; Дніпров. держ. агр.-екон. ун-т. — Дніпро: ФОП Обдимко О. С., 2022. — 407 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2049162>

9. Інноваційні технології харчових виробництв [Електронний ресурс] : монографія / І. М. Берник, Н. В. Новгородська, А. М. Соломон та ін. ; Вінниц. нац. аграр. ун-т. — Вінниця, 2022. — 300 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2297144>

10. Методи контролю якості харчової продукції: навч. посіб. / О. І. Черевко, Л. М. Крайнюк, Л. О. Касілова та ін. ; за заг. ред. Л. М. Крайнюк; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. — Суми: Університетська книга, 2023. — 512 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2245834>

11. Харчові технології. Практикум [Електронний ресурс] : навч. посіб. / О. В. Самохвалова, М. В. Артамонова, Г. В. Степанькова та ін. ; Держ. біотехнолог. ун-т України. — Вид. 2-ге, перероб. і допов. — Харків: ДБТУ, 2023. — 417 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2156524>

12. Біологічна хімія з основами фізіології харчування [Текст] : курс лекцій / Л. В. Капрельянц. — Вид. 4-е, перероб. і допов. — Харків: Факт, 2023. — 228 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2133809>

13. Харчова хімія [Електронний ресурс] : навч. посіб. / І. А. Мороз, О. І. Гулай, В. Я. Шемет; Луцьк. нац. техн. ун-т. — Луцьк: ІВВ ЛНТУ, 2022. — 236 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2142922>

14. Біленька, І. Р. Основи сучасної метрології, стандартизації, сертифікації та управління якістю: підручник для закл. вищої освіти / І. Р. Біленька, Я. Г. Верхівкер, А. К. Д'яконова; за ред. І. Р. Біленької; Одес. нац. технол. ун-т. — Одеса: Олді+, 2024. — 524 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.39284>

15. Системи управління якістю на підприємствах харчової промисловості: навч. посіб. / В. В. Кійко, О. П. Мельник, О. В. Кузьмін, Н. В. Попова. — Одеса: Олді+, 2023. — 278 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2235307>

– за змістовним модулем 3:

1. Конспект лекцій з освітнього компоненту «Новітні технології харчових продуктів» до змістовного модуля 3 «Новітні технології продукції закладів ресторанного господарства» для здобувачів зі спеціальності G13 «Харчові технології», освітньо-наукова програма «Харчові технології», ступеню вищої освіти «Доктор філософії», денної і заочної форм навчання / Укладачі: Л. М. Тележенко, В. В. Атанасова; відп. за вип. Г. В. Дідух; Кафедра технології ресторанного та оздоровчого харчування. – Одеса: ОНТУ, 2026. 84 с.
2. Методичні вказівки до практичних робіт з освітнього компоненту «Новітні технології харчових продуктів» до змістовного модуля 3 «Новітні технології продукції закладів ресторанного господарства» для здобувачів зі спеціальності G13 «Харчові технології», освітньо-наукова програма «Харчові технології», ступеню вищої освіти «Доктор філософії», денної і заочної форм навчання / Укладачі: Л. М. Тележенко, В. В. Атанасова; відп. за вип. Г. В. Дідух; Кафедра технології ресторанного та оздоровчого харчування. – Одеса: ОНТУ, 2026. 54 с.
3. Методичні вказівки до самостійної роботи з освітнього компоненту «Новітні технології харчових продуктів» до змістовного модуля 3 «Новітні технології продукції закладів ресторанного господарства» для здобувачів зі спеціальності G13 «Харчові технології», освітньо-наукова програма «Харчові технології», ступеню вищої освіти «Доктор філософії», денної і заочної форм навчання / Укладачі: Л. М. Тележенко, В. В. Атанасова; відп. за вип. Г. В. Дідух; Кафедра технології ресторанного та оздоровчого харчування. – Одеса: ОНТУ, 2026.
4. Методичні вказівки до лабораторних робіт з обов'язкового освітнього компоненту "Новітні технології харчових продуктів" Розділ II. IV. "Новітні технології продукції закладів ресторанного господарства" [Електронний ресурс] : для здобувачів вищої освіти СВО "Доктор філософії" спец. 181 "Харчові технології" галузі знань 18 "Виробництво та технології" освітньо-наукової програми "Харчові технології" ден. та заоч. форм навчання / Л. М. Тележенко, В. В. Атанасова; відп. за вип. Г. В. Дідух ;Каф. технології ресторанного та оздоровчого харчування. — Одеса: ОНТУ, 2024. — 54с.^[P. 1]
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.9071924>
5. Інноваційні технології ресторанного та оздоровчого харчування. Методологія та організація наукових досліджень. 664(075) / Салавеліс А.Д., Тележенко Л.М., [Електронний ресурс] : підручник / ; Одес. нац. технол. ун-т. — Одеса: Освіта України, 2025. — 220 с. : іл. — Бібліогр.:
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.9063115>
6. Книга про їжу та культуру харчування [Електронний ресурс] / В. Б. Вінницький. — Електрон. вид. — Вашингтон; Київ, 2023. — 272 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2259588>
7. Методи контролю якості харчової продукції [Текст] : навч. посіб. / О. І. Черевко, П. М. Крайнюк, Л. О. Касілова, Ш. А. Дмитрієвич та ін. ; за заг. ред. Л. М. Крайнюк; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. — Суми: Унів. книга, 2023. — 512 с. — МОН.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2245834>
8. Біленька, І. Р. Основи сучасної метрології, стандартизації, сертифікації та управління якістю: підручник для закл. вищої освіти / І. Р. Біленька, Я. Г. Верхівкер, А. К. Д'яконова; за ред. І. Р. Біленької; Одес. нац. технол. ун-т. — Одеса: Олді+, 2024. — 524 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.39284>
9. Методи контролю якості харчової продукції: навчальний посібник / О. І. Черевко, Л. М. Крайнюк, Л.О. Касілова та ін.; за заг. ред. Л. М. Крайнюк; Харківський державний університет харчування та торгівлі, СНАУ. - Суми: Університетська книга, Стереотип. 2023. - 512 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2245834>
10. Системи управління якістю на підприємствах харчової промисловості: навч. посібник / В.В. Кійко, О.П. Мельник, О.В. Кузьмін, Н.В. Попова. - Одеса: Олді+, 2023. -278 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2235307>
11. Етнічні кухні. навчальний посібник.- І. М. Калугіна, Л.М. Тележенко, С.О. Поплавська. - Одеса: Освіта України, 2022. — 306 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1883768>

– за змістовним модулем 4:

1. Конспект лекцій з освітнього компоненту «Новітні технології харчових продуктів» Змістовний модуль 4 «Новітні технології виробництва вина» для здобувачів вищої освіти СВО «Доктор філософії» спеціальності G 13 «Харчові технології» галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво» освітньо-наукової програми «Харчові технології» ден. та заоч. форм навчання / О.Б. Ткаченко; Кафедра технології вина та сенсорного аналізу. – Одеса: ОНТУ, 2026. – 74 с.

2. Методичні вказівки до виконання практичних робіт з обов'язкового освітнього компоненту «Новітні технології харчових продуктів» Змістовний модуль 4 «Новітні технології виробництва вина» для здобувачів вищої освіти СВО «Доктор філософії» спеціальності G 13 «Харчові технології» галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво» освітньо-наукової програми «Харчові технології» ден. та заоч. форм навчання / О.Б. Ткаченко; Н.В. Каменева, Т.А. Манолі, Т.М. Афанасьєва, Г.О. Саркісян Василик О.В., Д.П. Ткаченко Кафедра технології вина та сенсорного аналізу. – Одеса: ОНТУ, 2026. – Електрон. текст. дані: 48 с.

3. Методичні вказівки до самостійної роботи з обов'язкового освітнього компоненту «Новітні технології харчових продуктів» Змістовний модуль 4 «Новітні технології виробництва вина» для здобувачів вищої освіти СВО «Доктор філософії» спеціальності G 13 «Харчові технології» галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво» освітньо-наукової програми «Харчові технології» ден. та заоч. форм навчання / О.Б. Ткаченко; Н.В. Каменева, Манолі Т.А., Афанасьєва Т.М., Саркісян Г.О., Василик О.В., Ткаченко Д.П. Кафедра технології вина та сенсорного аналізу. – Одеса: ОНТУ, 2026. – Електрон. текст. дані: 18 с.

4. Managing Wine Quality [Текст]. Volume 2: Oenology and Wine Quality / edited by A. Reynolds. — 2nd Edition. — Cambridge: Elsevier Science & Technology, 2022. — 886 p.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1992473>

5. Алкогольні напої — досвід поколінь (технологія, обладнання, рецептури) [Електронний ресурс] : монографія / П. Л. Шиян, В. В. Сосницький, О. Ю. Шевченко, Р. Г. Кириленко; Нац. ун-т харч. технологій. — Вид. 2-ге, допов. — Київ: Інтерсервіс, 2022. — 364 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2206446>

6. Методи контролю якості харчової продукції: навчальний посібник / О. І. Черевко, Л. М. Крайнюк, Л.О. Касіловата ін.; за заг. ред. Л. М. Крайнюк; Харківський державний університет харчування та торгівлі, СНАУ. - Суми: Університетська книга, Стереотип. 2023. - 512 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2245834>

7. Системи управління якістю на підприємствах харчової промисловості: навч. посібник / В.В. Кійко, О.П. Мельник, О.В. Кузьмін, Н.В. Попова. - Одеса: Олді+, 2023. -278 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2235307>

– за змістовним модулем 5:

1. Конспект лекцій з обов'язкового ОК «Новітні технології харчових продуктів». Змістовний модуль 5 «Новітні технології у молокопереробній галузі» для здобувачів спеціальності G13 «Харчові технології», галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво». Ступінь вищої освіти Доктор філософії (Освітня програма «Харчові технології») денної та заочної форм навчання / Уклад. Н.А. Ткаченко, О.Г Клименко, Е.Г. Дідух; відп. за вип. Д.М. Скрипніченко; Каф. технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси. – Одеса: ОНТУ, 2026.

2. Методичні вказівки до виконання практичних робіт з обов'язкового ОК «Новітні технології харчових продуктів». Змістовний модуль 5 «Новітні технології у молокопереробній галузі» для здобувачів спеціальності G13 «Харчові технології», галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво». Ступінь вищої освіти Доктор філософії (Освітня програма «Харчові технології») денної та заочної форм навчання / Уклад. Н.А. Ткаченко, О.Г Клименко, Е.Г. Дідух; відп. за вип. Д.М. Скрипніченко; Каф. технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси. – Одеса: ОНТУ, 2026.

3. Методичні вказівки до самостійної роботи з обов'язкового ОК «Новітні технології харчових продуктів». Змістовний модуль 5 «Новітні технології у молокопереробній галузі» для здобувачів спеціальності G13 «Харчові технології», галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво». Ступінь вищої освіти Доктор філософії (Освітня програма «Харчові

технології») денної та заочної форм навчання / Уклад. Н.А. Ткаченко, О.Г Клименко, Е.Г. Дідух; відп. за вип. Д.М. Скрипніченко; Каф. технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси. – Одеса: ОНТУ, 2026.

4. Пелих Віктор Григорович. Технологія переробки молока [Текст]: навч.-метод. посіб. до виконання лаб.-практ. робіт / В. Г. Пелих, В. М. Ковбасенко, І. О. Балабанова; Херсон. держ. аграр.-екон. ун-т, Каф. технологій переробки та зберігання с.-г. продукції. – Херсон: Олді+, 2022. – 166 с. ISBN 978-966-289-577-3

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult>

5. Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва [Текст] : підручник / В. І. Ладики, Л. М. Хмельничий, В. В. Повод та ін. ; за заг. ред. В. І. Ладики, Л. М. Хмельничого; Сум. нац. аграр. ун-т. — Одеса: Олді+, 2023. — 244 с. — (На допомогу аспіранту). ISBN 978-966-289-697-8

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2093539>

6. Мікробіологія молока і молочних продуктів. Практикум: навч. посіб. для студентів ВНЗ III-IV рівнів акредитації за напрямом підготовки «Харчова технологія та інженерія» і «Ветеринарна медицина» / Бергілевич О. М., Касянчук В. В., Власенко І.Г. та ін.; за ред. д/вет. н., проф. В. В. Касянчук. - Суми: Університетська книга, Стереотип, 2024. - 205 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2327113>

7. Генетичні ресурси вітчизняних порід сільськогосподарських тварин [Текст]: монографія / В. І. Ладики, О. М. Жукорський, І. І. Грициняк та ін. — Одеса: Олді+, 2023. — 336 с. ISBN 978-966-289-685-5

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2235244>

8. Управління якістю продукції молокопереробних виробництв [Електронний ресурс] : навч.-метод. посіб. для здобувачів 2-го магістерського рівня вищої освіти очної та заоч. форм навчання спец. 181 "Харчові технології" ОПП "Технології зберігання, консервування та переробки молока" / Ю. Р. Гачак, О. Й. Цісарик, І. М. Сливка; Львів. нац. ун-т вет. медицини та біотехнологій ім. С.З. Гжицького, Ф-т харч. технологій та біотехнології, Каф. технології молока і молочних продуктів. — Вид. 2-ге, перероб. і допов. — Львів, 2023. — 202 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2250284>

9. Інноваційні харчові інгредієнти в технології молочних продуктів [Електронний ресурс] : навч. посіб. для здобувачів вищої освіти ден. та заоч. форм навчання спец. 181 "Харчові технології" ОПП "Технології зберігання, консервування і переробки молока" / О. Й. Цісарик, Ю. Р. Гачак, О. Р. Михайлицька та ін. ; Львів. нац. ун-т вет. медицини та біотехнологій ім. С.З. Гжицького, Ф-т харчових технологій та біотехнології, Каф. технології молока і молочних продуктів. — Львів, 2023. — 128 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2218537>

10. Мікробіологія галузі [Електронний ресурс] : навч. посіб. для студентів спец. 181 "Харчові технології" освітньої програми підгот. "Технологічна експертиза та безпека харчової продукції" усіх форм навчання / Л. М. Пилипенко, О. О. Килименчук, А. В. Єгорова, Л. В. Труфкаті; Одес. нац. технол. ун-т, Каф. харчової хімії та експертизи; відп. за вип. А. І. Капустян. — Одеса, 2024. — 158 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2189217>

11. Біленька, І. Р. Основи сучасної метрології, стандартизації, сертифікації та управління якістю: підручник для закл. вищої освіти / І. Р. Біленька, Я. Г. Верхівкер, А. К. Д'яконова; за ред. І. Р. Біленької; Одес. нац. технол. ун-т. — Одеса: Олді+, 2024. — 524 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.39284>

12. Методи контролю якості харчової продукції: навчальний посібник / |О. І. Черевко, Л.М. Крайнюк, Л.О. Касілова та ін.]; за заг. ред. Л. М. Крайнюк; Харківський державний університет харчування та торгівлі, СНАУ. - Суми: Університетська книга, Стереотип. 2023. — 512 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2245834>

– за змістовним модулем 6:

1. Конспект лекцій з обов'язкового ОК «Новітні технології харчових продуктів». Змістовний модуль 6 «Новітні технології у олійно-жировій галузі» для здобувачів спеціальності G13 «Харчові технології», галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво». Ступінь вищої освіти Доктор філософії (Освітня програма «Харчові технології») денної та заочної форм навчання / Уклад. Є.О. Котляр; відп. за вип. Д.М. Скрипніченко; Каф. технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси. – Одеса: ОНТУ, 2026.

2. Методичні вказівки до виконання практичних робіт з обов'язкового ОК «Новітні технології харчових продуктів». Змістовний модуль 6 «Новітні технології у олійно-жировій галузі» для здобувачів спеціальності G13 «Харчові технології», галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво». Ступінь вищої освіти Доктор філософії (Освітня програма «Харчові технології») денної та заочної форм навчання / Уклад. Є.О. Котляр; відп. за вип. Д.М. Скрипніченко; Каф. технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси. – Одеса: ОНТУ, 2026.

3. Методичні вказівки до самостійної роботи з обов'язкового ОК «Новітні технології харчових продуктів». Змістовний модуль 6 «Новітні технології у олійно-жировій галузі» для здобувачів спеціальності G13 «Харчові технології», галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво». Ступінь вищої освіти Доктор філософії (Освітня програма «Харчові технології») денної та заочної форм навчання / Уклад. Є.О. Котляр; відп. за вип. Д.М. Скрипніченко; Каф. технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси. – Одеса: ОНТУ, 2026.

4. Науково-практичні аспекти розроблення технології виробництва олії з насіння винограду Одеського регіону та лосьйону косметичного на основі водно-спиртового екстракту з м'ятки виноградного насіння сорту Каберне [Текст]: монографія / Є. О. Котляр ; за ред. М. І. Борисенка ; Одес. нац. технол. ун-т. Рівне : Овід, 2023. 160 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2210297>

5. Жири у виробництві харчової продукції: монографія /Шильман, Л.З., Сімакова І. В., Камсуліна Н. В. та ін. ; за заг. ред. Л. З. Шильмана. - Суми: Університетська книга, 2024. - 278 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.3014327>

6. Безпечність та якість м'яса і м'ясних продуктів. Контроль виробництва в контексті НАССР: навч. посіб. для вузів / Л. В. Пешук, І. І. Штик, Р. А. Кривобік, Н. В. Новікова. - Одеса: Олді+, 2024. - 346 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2245971>

7. Мікробіологія галузі. Технологічна експертиза та безпека харчової продукції: навч. посіб. для студентів спец. 181 "Харчові технології" освітньої програми підгот. "Технологічна експертиза та безпека харчової продукції" усіх форм навчання / Л.М. Пилипенко, О. О. Килименчук, А. В. Єгорова, Л. В. Труфкати; Одес. нац. технол. ун-т, Каф. харчової хімії, експертизи та біотехнологій. – Івано-Франківськ, 2024. – 159 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2745074>

8. Біоорганічна хімія (скорочений курс) : навч. посіб. / Л. М. Миронович. — 4-те вид., стер. — Київ: Каравела, 2022. — 184 с. — (Українська книга).

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2232246>

9. Трус. І.М., Галиш В.В., Гомеля М.Д. Розробка методів переробки осадів та відпрацьованих біосорбентів для створення маловідходних технологій очищення води: Монографія. - К.: Видавничий дім «Кондор», 2023. - С.116.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2261118>

– за змістовним модулем 7:

1. Конспект лекцій з обов'язкового освітнього компоненту «Новітні технології харчових продуктів» Розділ II. VII. «Новітні технології м'ясних і м'ясомістких продуктів» для здобувачів вищої освіти СВО «Доктор філософії» спеціальності G13 «Харчові технології» галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво» освітньо-наукової програми «Харчові технології» денної та заочної форм навчання / Н.М. Поварова, О.М. Савінок; відп. за вип. О.М.

Савінок; Кафедра технології м'яса, риби і морепродуктів – Одеса: ОНТУ, 2025. – Електрон. текст. дані: 98 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.9074236>

2. Методичні вказівки до практичних робіт з обов'язкового освітнього компоненту «Новітні технології харчових продуктів» Розділ II. VII. «Новітні технології м'ясних і м'ясомістких продуктів» для здобувачів вищої освіти СВО «Доктор філософії» спеціальності G13 «Харчові технології» галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво» освітньо-наукової програми «Харчові технології» денної та заочної форм навчання / О.М. Савінок, Н.М. Поварова; відп. за вип. О.М. Савінок; Кафедра технології м'яса, риби і морепродуктів – Одеса: ОНТУ, 2025. – Електрон. текст. дані: 51 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.9074269>

3. Методичні вказівки до самостійної роботи з обов'язкового освітнього компоненту "Новітні технології харчових продуктів" [Електронний ресурс] : для здобувачів вищої освіти СВО "Доктор філософії" спец. G13 "Харчові технології" галузі знань G "Інженерія, виробництво та будівництво" освітньо-наукової програми "Харчові технології" ден. та заоч. форм навчання / Б. В. Єгоров, А. В. Макаринська, Г. М. Станкевич та ін. ; відп. за вип. Б. В. Єгоров ;Каф. технології зерна і комбікормів. — Одеса: ОНТУ, 2025. — 28 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.9067664>

4. Безпечність та якість м'яса і м'ясних продуктів. Контроль виробництва в контексті НАССР: навч. посіб. для вузів / Л. В. Пешук, І. І. Штик, Р. А. Кривобік, Н. В. Новікова. - Одеса: Олді+, 2024. – 346 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2245971>

5. Tomar, S., Das, A., Tomar, N. S., Satyaprakash, K., & Upadhyaya, D. (2022). Design and development of functional meat products. In *Research Trends in Nutrition and Food Science* (Vol. 1, pp. 3–25). Bright Sky Publications.

<https://doi.org/10.22271/bs.book.27>

6. Savinok, O. Chapter 4. Cattle breeding in Ukraine is one of the indicators of food security. In D. Antiushko (Ed.). *Food production: innovative technological solution*. 2024. pp. 92–119. Kharkiv: TECHNOLOGY CENTER PC.

<https://doi.org/10.15587/978-617-7319-99-2.ch4>

<https://card-file.ontu.edu.ua/handle/123456789/32315>

– за змістовним модулем 8:

1. Конспект лекцій з ОК «Новітні технології харчових продуктів. Змістовний модуль 8 Новітні технології дієтичних добавок та функціональних харчових інгредієнтів. Принципи глибокого перероблення агросировини, побічних потоків та отримання інгредієнтів з високою доданою вартістю» для здобувачів спеціальності G13 «Харчові технології», галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво». Ступінь вищої освіти Доктор філософії (Освітня програма «Харчові технології») денної та заочної форм навчання / Уклад. А.І. Капустян, К.І. Науменко – Одеса: ОНТУ, 2026. – 85 с.

2. Методичні вказівки до практичних робіт з ОК «Новітні технології харчових продуктів. Змістовний модуль 8 Новітні технології дієтичних добавок та функціональних харчових інгредієнтів. Принципи глибокого перероблення агросировини, побічних потоків та отримання інгредієнтів з високою доданою вартістю» для здобувачів спеціальності G13 «Харчові технології», галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво». Ступінь вищої освіти Доктор філософії (Освітня програма «Харчові технології») денної та заочної форм навчання / Уклад. А.І. Капустян, К.І. Науменко – Одеса: ОНТУ, 2026. – 43 с.

3. Методичні вказівки до самостійної роботи з ОК «Новітні технології харчових продуктів. Змістовний модуль 8 Новітні технології дієтичних добавок та функціональних харчових інгредієнтів. Принципи глибокого перероблення агросировини, побічних потоків та отримання інгредієнтів з високою доданою вартістю» для здобувачів спеціальності G13 «Харчові технології», галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво». Ступінь вищої освіти Доктор філософії (Освітня програма «Харчові технології») денної та заочної форм навчання / Уклад. А.І. Капустян, К.І. Науменко – Одеса: ОНТУ, 2026. – 15с.

4. Інноваційні технології у виробництві цукристих речовин та продуктів харчування [Електронний ресурс] : навч. посіб. / О. А. Півоваров, О. С. Ковальова, О. О. Тертишний, В. С. Кошулько; Дніпров. держ. агр.-екон. ун-т. — Дніпро, 2026. — 622 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.10017251>
5. Інноваційні технології харчових виробництв [Електронний ресурс] : монографія / І. М. Берник, Н. В. Новгородська, А. М. Соломон та ін. ; Вінниц. нац. аграр. ун-т. — Вінниця, 2022. — 300 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2297144>
6. Загальна та інженерна ензимологія [Текст] : навч. посіб. для студ. спец. G21 "Біотехнологія та біоінженерія" (магістри, аспіранти) / Л. В. Капрельянц. — Харків: "Факт", 2025. — 392 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.9041085>
7. Біоорганічна хімія (скорочений курс) [Текст] : навч. посіб. / Л. М. Миронович. — 4-те вид., стер. — Київ: Каравела, 2022. — 184 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2232246>
8. Мікробіологія галузі. Технологічна експертиза та безпека харчової продукції: навч. посіб. для студентів спец. 181 "Харчові технології" освітньої програми підгот. "Технологічна експертиза та безпека харчової продукції" усіх форм навчання / Л.М. Пилипенко, О. О. Килименчук, А. В. Єгорова, Л. В. Труфкаті; Одес. нац. технол. ун-т, Каф. харчової хімії, експертизи та біотехнологій. — Івано-Франківськ, 2024. — 159 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2745074>
9. Методи контролю якості харчової продукції [Текст] : навч. посіб. / О. І. Черевко, П. М. Крайнюк, Л. О. Касілова, Ш. А. Дмитрієвич та ін.; за заг. ред. Л. М. Крайнюк ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. — Суми : Унів. книга, 2023. — 512 с. — МОН.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2245834>
10. Біологічна хімія з основами фізіології харчування [Текст] : курс лекцій / Л. В. Капрельянц. — Вид. 4-е, перероб. і допов. — Харків: Факт, 2023. — 228 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2133809>
11. Харчова хімія [Електронний ресурс] : навч. посіб. / І. А. Мороз, О. І. Гулай, В. Я. Шемет; Луцьк. нац. техн. ун-т. — Луцьк: ІВВ ЛНТУ, 2022. — 236 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2142922>
12. Нутриціологія та броматологія [Електронний ресурс] : навч. посіб. / О. В. Москаленко, С. А. Циганков; Ніжин. держ. ун-т ім. Миколи Гоголя. — Ніжин, 2022. — 195 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2205236>

Додаткові:

– за змістовним модулем 1:

1. Харчові технології: навч. посіб. / С.Є. Голячук, Ю.Л. Гунько, І.М. Дударев та ін. Луцьк: ЛНТУ, 2026. 464 с.
<https://repository.lntu.edu.ua/entities/handbook/22ca8d7e-2e1f-4174-be1f-13f1a9af4eb5>
2. Біотехнологічні процеси у зернопереробній галузі: навчально-метод. посібник до виконання лабораторних робіт для студентів спец. 181 «Харчові технології»; уклад.: Т. В. Гавриш, І. М. Фоміна, Н. О. Боровікова. Харків: ДБТУ, 2024. 80 с.
<https://repo.btu.kharkiv.ua/items/5222514f-9a8f-437b-8567-831f56ffa6bc>
3. Бомко В. С. Корми і кормові добавки та ефективність їх використання в годівлі тварин: навчальний посібник / В. С. Бомко, Є. В. Сиваченко, О. В. Сметаніна .- Біла Церква, 2023. 225 с.
<https://rep.btsau.edu.ua/items/33a2294b-7304-4fd4-b341-33017485b008>
4. Дяченко Л.С. Основи технології комбікормового виробництва: навч. посібник / Л.С.Дяченко, В.С.Бомко, Т.Л.Сивик .- Біла Церква, 2015 .- 306 с.
<https://rep.btsau.edu.ua/items/143117f9-f3c5-456d-95f8-869107cde76f>
5. Eeckhout M., van der Poel A. F. B. (eds.) Animal Feed Technology: Handbook. Erling Verlag, 2024. 352 p. ISBN 978-3-86263-197-1.
<https://www.erling-verlag.com/en/product/animal-feed-technology/>

6. Технологія кормів і кормових добавок: навч.-метод. посіб. / уклад.: Я. І. Півторак, В. Є. Попов. Львів, 2025. 120 с.
<https://library.btsau.edu.ua/wp-content/uploads/2026/03/%D0%BD%D0%B0%D0%B2%D1%96%D0%B3%D0%B0%D1%82%D0%BE%D1%80-%D1%82%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%B8%D0%BD%D0%BD%D0%B8%D1%86%D1%82%D0%B2%D0%BE.pdf>
7. Інноваційні технології виробництва комбікормів: навчально-методичний посібник до виконання лабораторних робіт з дисц. «Інноваційні технології виробництва комбікормів»; уклад.: Т. В. Гавриш, Н. О. Боровікова, І. М. Фоміна, К. Р. Касабова. Харків: ДБТУ, 2024. 51 с.
<https://repo.btu.kharkiv.ua/server/api/core/bitstreams/65274f32-c3af-499d-bd72-07bca6a0358d/content>
8. Інноваційні технології зберігання і переробки зерна». Розділ 1. Інноваційні технології зберігання зерна: навчально-методичний посібник для здобувачів спец. 181 «Харчові технології» другого (магістерського) рівня вищої освіти за освітньою програмою «Технологія зернопродуктів та зернові ресурси»; уклад.: І. М. Фоміна, Т. В. Гавриш, О. М. Шаніна, Н. О. Боровікова. Харків: ДБТУ, 2025. 134 с.
<https://repo.btu.kharkiv.ua/items/cad30d08-57df-4e12-83ca-0919b40dab69>
9. Техніко-технологічні карти (збірник рецептур) : навчальний посібник / уклад. В.В. Фінкевич, І.М. Дударев, С.Г. Панасюк, Т.Є. Сидорук, І.В. Тараймович, В.Я. Шемет. Луцьк: ЛНТУ, 2026. 136 с.
<https://repository.lntu.edu.ua/entities/handbook/de3fa969-e8b6-473b-b891-fef4243d82d4>
10. Адамчук В.В., Кудринський Р. Б. Наукові основи технологічних процесів і технічні засоби для зберігання врожаю зернових й овочів: монографія. / за ред. В.В. Адамчука. Вінниця: НІЛАН-ЛТД, 2025. 136 с. ISBN 978-617-558-475-0.
<https://doi.org/10.37204/978-617-558-475-0> <https://imaap.org.ua/info/attach.php?id=1118>
11. Food safety and security: an international aspect [Текст] / Безпечність харчових продуктів та продовольча безпека: міжнародний аспект: monography / N. Kordzaia, V. Iegorov, B. Trajkovska and etc. — Kherson: OLDI-PLUS, 2020. — 128 p.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1576809>
12. Технологія та оцінка якості зернових продуктів [Текст] : монографія до 90-річ. каф. Технології переробки зерна Д. О. Жигунов, О. С. Волошенко, І. В. Брославцева та ін.; за ред. Д. О. Жигунова; Одес. нац. акад. харч. технологій. — Одеса: ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. — 364 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1897194>
13. Мережко, Н. В. Управління якістю: підручник / Н. В. Мережко, В. В. Осієвська, Ю. М. Мотузка; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. — Київ: КНТЕУ, 2021. — 328 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1700158>
14. Технологія основних виробництв [Електронний ресурс] : навч. посіб. / В. М. Кропівний, А. В. Кропівна, Л. А. Молокост та ін.; за ред. В. М. Кропівного; Центральноукраїн. нац. техн. ун-т. Кропивницький : КОД, 2021. 196 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2064671>
15. Краснянський М.Ю. Екологічна безпека: навчальний посібник. — К.: Видавничий дім «Кондор», 2021. - 180 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2261495>
16. Технічне регулювання в Україні, на міжнародному рівні та Європейському Союзі [Текст] : навч. посіб. / Г. Д. Гуменюк, В. В. Кійко, М. В. Янчик; Нац. ун-т харч. технологій. — Херсон: ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. — 206 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2235239>
17. Сирохман І. В. Товарознавство пакувальних товарів і тари: підручник [для студ. вищ. навч. закл.] / І. В. Сирохман, В. М. Завгородня. - К.: Центр учбової літератури, 2021. — 616 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2210908>
18. Сушіння зерна: підручник для студентів закладів вищої освіти, які навчаються за спец. «Технологія зберігання і переробки зерна» та працівників зернової галузі. / Г.М. Станкевич, Т.В. Страхова, А.В. Борта. — Вид. 2-ге, перероб. і допов. — Одеса: КП ОМД, 2021. — 248 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1731541>

19. Основні поняття продовольчої безпеки країни [Текст] : монографія / Н. Р. Кордзя, Б. В. Єгоров. — Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2018. — 148 с. : табл., рис. — Бібліогр.: С. 128-145.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnrv.BibRecord.162960>

20. Продовольча безпека. Якість та безпечність харчової продукції [Текст] : монографія / Н. Р. Кордзя, Б. В. Єгоров. — Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2019. — 160 с. : табл., рис. — Бібліогр.: с. 139-156. ISBN 978-966-289-320-5

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1306302>

21. Наукові основи формування та покращення споживних властивостей нових зернових продуктів [Текст] : монографія / Б. В. Єгоров, М. Р. Мардар. — Одеса : ТЕС, 2013. — 388 с. : табл., рис. — Бібліогр.: с. 334-387.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnrv.BibRecord.104036>

22. Теоретичні основи харчових технологій [Текст] : навч. посіб. / Л. Л. Товажнянський, В. А. Домарецький, А. М. Куц, Ф. Ф. Гладкий; за ред. Л. Л. Товажнянського; Нац. тех. ун-т "Харківський політехнічний інститут". — Харків: НТУ "ХПІ", 2010. — 720 с. — Бібліогр.: С. 712-714.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnrv.BibRecord.67111>

23. Yegorov B., Yegorova A., Yeryganov K. Мікробіоми шлунково-кишкового тракту людини, свійських тварин, харчових продуктів і комбікормів: зв'язок та вплив. Частина 1. Food Science and Technology. 2023. 17(3). pp. 15–23.

<https://doi.org/10.15673/fst.v17i3.2651>

24. Piddubny V.A. et al. Engineering rheology of roller working during the formation of flour products. Part 1. monograph / V.A. Piddubny, I.Ya. Stadnyk, L.M. Khomichak, B.V. Iegorov / Kyiv.: Publishing House "Condor". — 2024. — 384 p.

25. Iegorov B., Iegorova A., Yeryganov K. Мікробіоми шлунково-кишкового тракту людини, свійських тварин, харчових продуктів і комбікормів: зв'язок та вплив. Частина 2. Food Science and Technology. 2024. 18(1). pp. 4–14.

<https://doi.org/10.15673/fst.v18i1.2790>

26. Єгоров Б.В. Технологія виробництва комбікормів. — Одеса, : Друкарський дім. — 2011. — 448 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnrv.BibRecord.70540>

27. Технологія виробництва преміксів [Текст] : підручник / Б. В. Єгоров, О. І. Шаповаленко, А. В. Макаринська. — Київ : Центр навч. літ., 2007. — 288 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnrv.BibRecord.27451>

28. Сушіння зерна [Текст] : підручник / Г.М. Станкевич, Т.В. Страхова, В.І. Атаназевич. — Київ: Либідь, 1997. — 352 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnrv.BibRecord.8086>

29. Технологія харчових продуктів [Текст] : підручник / В. А. Домарецький, М. В. Остапчук, А. І. Українець; за ред. А. І. Українця; Нац. ун-т харч. технологій. — Київ: НУХТ, 2003. — 572 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnrv.BibRecord.8212>

30. Технологія оздоровчих харчових продуктів [Текст] : підручник / С. В. Іванов, Г. О. Сімахіна, Н. В. Науменко; Нац. ун-т харч. технологій; рец. Н. К. Черно (Одес. нац. акад. харч. технологій). — Київ: НУХТ, 2015. — 402 с. — МОН.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnrv.BibRecord.154253>

31. Контроль якості та безпека продукції в галузі (комбікормова галузь) [Текст] : підручник

/ Б. В. Єгоров, А. О. Кочетова, Т. О. Величко та ін. — Херсон: ОЛДІ-ПЛЮС, 2013. — 446 с. : табл., рис. — МОН. — Бібліогр.: с. 349-351.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.104324>

32. Єгоров Б.В., Макаринська А.В., Турпунова Т.М. Інновації комбікормових технологій ХХІ століття Scientific Works, 2023, 87 (1), 100-108.

<https://doi.org/10.15673/swonft.v87i1.2699>

33. Grab O., Iegorov B., Makarynska A. Overview of the pet food market in Ukraine // Grain Products and Mixed Fodder's, 2023, 4 (92), P. 35-40.

<https://doi.org/10.15673/gpmf.v23i4.2863>

34. Iegorov B., Makarynska A., O. Voietska, O.Tsiundyk. Prospects for the development of feed production for fur animals// Grain Products and Mixed Fodder's, 2021. Vol. 21. I. 2 (82). P. 39-44.

<https://doi.org/10.15673/gpmf.v21i2.2187>

35. Iegorov B., Iegorova A., Yeryganov K. Концепція мікробіологічного графа комбікормових та харчових виробництв. Grain Products and Mixed Fodder's. 2024. V. 24/2. pp. 29-32.

<https://doi.org/10.15673/gpmf.v24i2.2906>

36. Yeryganov, K., Iegorov, B., Yakymenko, A. Застосування ультрафіолетових світлодіодних систем у зернопереробній та комбікормовій промисловості. Grain Products and Mixed Fodder's. 2023. № 23/1. С. 20-28.

<https://doi.org/10.15673/gpmf.v23i1.2592>

37. Yeryganov K., Iegorov B. Застосування ультрафіолетового опромінення для знезараження комбікормів. Grain Products and Mixed Fodder's. 2023. № 22/2. С. 36-40.

<https://doi.org/10.15673/gpmf.v22i2.2445>

38. Єгоров Б., Клименко О., Єгорова А., Лапінська А. Науково-практичне забезпечення сталого функціонування та розвитку зернової галузі України. Grain Products and Mixed Fodder's. 2024. № 24/1. С. 4-12.

<https://doi.org/10.15673/gpmf.v24i1.2874>

39. Елеваторна і зернопереробна галузі: Ефективні технології та якість: монографія /за ред. Г.М. Станкевича, Д.О. Жигунова, М.Р. Мардар. Одеса: КП Одеська міська друкарня, 2018. — 224 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1554826>

40. Перевезення зернових по Україні та Європі.

<https://ukrautologistic.com.ua/perevezennya-zernovih-ta-sipkih/>

41. Логістика перевезення та зберігання зерна – покроковий план дій для кращого результату.

<https://elevator.com.ua/blog/lohistyka-perevezennya-ta-zberihannya-zerna-pokrokovyy-plan-diy-dlya-krashchoho-rezultatu>

42. Перевозки зерна в контейнерах – за і проти.

<https://elevatorist.com/blog/read/659-perevozki-zerna-v-konteynerah--za-i-protiv>

43. Сушіння та зберігання зерна [Текст] : підручник / О. І. Шаповаленко, О. О. Євтушенко, Т. І. Янюк, Р. С. Рибчинський; Нац. ун-т харч. технологій. — Херсон: ОЛДІ-ПЛЮС, 2019. — 396 с. : табл., рис. — Бібліогр.: С. 393-394.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1649629>

44. Stankevych G., Kats A., Spak V. Research and optimisation of the quantitative and qualitative characteristics of grain shipload lots in grain terminals // Food science and technology. 2020. Vol. 14, Issue 4. P. 130-139.

<https://doi.org/10.15673/fst.v14i4.1899>

45. Stankevych G., Borta A., Penaki A. Improving the quality of export consignments of class 4 wheat intended to be used as food // Food science and technology. 2020. Vol. 14, Issue 2. P. 137-146.

<https://doi.org/10.15673/fst.v14i2.1724>

46. Інструкція по сушінню продовольчого, кормового зерна, насіння олійних культур та експлуатації зерносушарок [Текст] /Т. В.Страхова, Б. М. Петруня, А. І. Яковенко та ін.; наук. кер. Г. М.Станкевич, О. І. Шаповаленко; Держ. акціонерна компанія «Хліб України». — Одеса;

Київ: АРДЛІТД, 1997. — 72 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.8085>

47. Сушіння зерна [Текст] : підручник / Г.М. Станкевич, Т.В. Страхова, В.І. Атаназевич. — Київ: Либідь, 1997. — 352 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.8087>

48. Активне вентилявання та сушіння зерна [Текст] : навч. посіб. / О. І. Гапонюк, М. В. Остапчук, Г. М. Станкевич, І. І. Гапонюк. — Одеса: ВМВ, 2014. — 326 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.117792>

49. Математичне моделювання на ЕОМ [Текст] : підручник / М. В. Остапчук, Г. М. Станкевич. — Одеса: Друк, 2006. — 313 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.26809>

50. Stankevych G., Kats A., Shpak V. Research and optimisation of the quantitative and qualitative characteristics of grain shipload lots in grain terminals // Food science and technology. 2020. Vol. 14, Issue 4. P. 130-139.

<https://doi.org/10.15673/fst.v14i4.1899>

51. Основні технологічні особливості й устаткування для очищення зерна (ч.1).

<https://olis.com.ua/press-centre/statii/ochistka-zerna-1/>

52. Післязбиральне очищення зерна.

<https://olis.com.ua/press-centre/statii/ochistka-zerna-2/>

53. Перші рукави ПЗР Silo bag silage.

<https://www.dessertrecept.nl>

54. Рукав для зберігання зерна.

https://pack-trade.com/uk/catproducts/rukava_dlya_hraneniya_zerna_0ytfq/

55. Технології зберігання кормів та товарного зерна.

<https://ag-bag.ua/product/rukava-dlja-zerna>

56. Толи квадрат краще за круг: як і навіщо будують металеві квадратні силоси.

<https://elevatorist.com/blog/read/966-koli-kvadrat-krasche-za-krug-yak-i-navischo-buduyut-metalevi-kvadratni-silosy>

57. Kapustyan A., Stankevych G., Chernov N. Rational modes definition of the obtaining of low molecular weight peptides from the *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *Bulgaricus* peptidoglycans. // Food science and technology. 2020. Vol. 14, Issue 1. P. 22-31.

<https://doi.org/10.15673/fst.v14i1.166>

58. Stankevych G., Borta A., Penaki A. Improving the quality of export consignments of class 4 wheat intended to be used as food // Food science and technology. 2020. Vol. 14, Issue 2. P. 137-146.

<https://doi.org/10.15673/fst.v14i2.1724>

59. Stankevych G., Kats A., Shpak V. Research and optimization of quantitative and qualitative characteristics of ship batches of grain on grain terminals // Food science and technology. 2020. Vol. 14, Issue 4. P. 130-139.

<https://doi.org/10.15673/fst.v14i4.1899>

60. Stankevych G., Valentiuk N., Ovsianynkova L., Zhygunov D. Changes in quality of amaranth grain in the course of postharvest handling and storage.// Food science and technology. 2021. Vol. 15, Issue1. P.80-90.

<https://doi.org/10.15673/fst.v15i1.1959>

61. Kovra Yu., Stankevych G., Borta A. Study of the influence of the electromagnetic field of extremely low frequencies on the quality of wheat grain // Food science and technology. 2022. Vol. 16, Issue 1. P. 71-82.

<https://doi.org/10.15673/fst.v16i1.2292>

62. Yurkevych Y., Valentiuk N., Stankevych G., Kats A. Technological indicators formation of the Winter wheat grain quality under the conditions of agriculture environmentalization of the steppe of Ukraine // Food science and technology. 2023. Vol. 17, Issue 2. P. 80-92.

<https://doi.org/10.15673/fst.v17i2.2602>

63. Yermukanova A., Stankevych G., Podobed L., Zhiyenbayeva S., Mrkvicov E. Mathematical modelling and optimization of the granulation process of loose compound feed for broilers // *Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences*. Received: 22.9.2023. Vol. 18, 2024, p. 20-35.

<https://doi.org/10.5219/1925>

64. Stankevych G., Dmytrenko L., Kats A., Shpak V. Investigation of characteristics of the grain receiving from railway to the grain transshipment terminal. // *Grain Products and Mixed Fodder's*, 2020; 20 (2, 78): 7-13.

<https://doi.org/10.15673/gpmf.v20i2.1759>

65. Valentiuk N., Stankevych G. Peculiarities of the process of purification of amaranth grain from impurities // *Grain Products and Mixed Fodder's*, 2020; 20 (3, 79): 12-19.

<https://doi.org/10.15673/gpmf.v20i3.1843>

66. Валентюк Н.О., Станкевич Г.М. Способи та режими післязбиральної обробки зерна амаранту // *Таврійський науковий вісник* 2020. № 115. С. 138-145.

<https://doi.org/10.32851/2226-0099.2020.115.19>

67. Валентюк Н.О. Станкевич Г.М. Особливості післязбиральної обробки зерна амаранту // *Наукові праці НУХТ* 2020. Том 26, № 6. С. 154-162.

<http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/32418>

68. Kovra Yu., Stankevych G., Borta A. Study of properties of wheat grain processed by electromagnetic field for different purposes use // *Grain Products and Mixed Fodder's*, 2021; 21 (4, 84): 38-46.

<https://doi.org/10.15673/gpmf.v21i4.2262>

69. Ковра Ю.В., Станкевич Г.М., Єгорова А.В. Вплив вкрай низькочастотної електромагнітної обробки на мікробіологічні показники зерна пшениці // *Наукові праці НУХТ*. 2021. Том 27, № 2. С. 162–169.

<https://doi.org/10.24263/2225-2924-2021-27-2-18>

70. Stankevych G., Kovra Yu., Kats A. Influence of electromagnetic field of extremely low frequencies on hygroscopic properties of wheat grain mass. // *Grain products and mixed fodder's*, 2021; 21 (1, 81): 9-14.

<https://doi.org/10.15673/gpmf.v21i1.2088>

71. Stankevych G., Kats A., Bondar O. Research of the efficiency of the grain reception line operation from auto transport at the procurement production grain elevator // *Grain products and mixed fodder's*, 2021; 21 (2, 81): 19-21.

<https://doi.org/10.15673/gpmf.v21i2.2185>

72. Zinchenko S., Stankevych G., Sots S., Zinchenko G. Forecasting grain cargo handling at port elevators South-Eastern region of Ukraine // *Grain Products and Mixed Fodder's*, 2022; 22 (1, 85): 8-16.

<https://doi.org/10.15673/gpmf.v22i1.2342>

73. Stankevych G., Kovra Y., Borta A. Formation of the quality of wheat grain by extremely low frequency electromagnetic field treatment // *Technology Audit and Production Reserves*, 4 (3 (66)), (2022), 38–44.

<https://doi.org/10.15587/2706-5448.2022.263484>

74. Kats A., Stankevych G., Tupytsia U. Vinnytsia region: status and trends of production, processing and storage of grain // *Grain Products and Mixed Fodder's*. 2023. Vol. 23, Issue 3 (91). P. 22-32.

<https://doi.org/10.15673/gpmf.v23i3.2754>

75. Zhiyenbayeva S.T., Yermukanova A.M., Kultayeva D.S., Stankevych G.N. Development of compound feed recipes for broiler chickens (13-28 days) using vermiculite. *The Journal of Almaty Technological University*. 2024; 143(1): 32-37.

<https://doi.org/10.48184/2304-568X-2024-1-32-37>

76. Науково-виробничий журнал Зернові продукти і комбікорми. Архів.

<https://grain-feed.ontu.edu.ua/uk/site/archives>

– за змістовним модулем 2:

1. Технологія та оцінка якості зернових продуктів [Текст] : монографія до 90-річ. каф. технології переробки зерна / Д. О. Жигунов, О. С. Волощенко, І. В. Брославцева та ін. ; за ред. Д. О. Жигунова; Одес. нац. акад. харч. технологій. — Одеса: ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. — 364 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1897194>
2. Технологічне обладнання хлібопекарської і макаронної галузі / К. О. Самойчук, В. О. Олексієнко, Н. О. Паляничка, В. Ф. Ялпачик; за ред. О. Т. Лісовенко. — Київ: ПрофКнига, 2021. — 372 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1618561>
3. Мережко, Н. В. Управління якістю: підручник / Н. В. Мережко, В. В. Осієвська, Ю. М. Мотузка; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. — Київ: КНТЕУ, 2021. — 328 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1700158>
4. Півоваров, О. А. Інноваційні методи визначення показників якості зерна [Електронний ресурс] : навч. посіб. / О. А. Півоваров, О. С. Ковальова, В. С. Кошулько; Дніпров. держ. агр.-екон. ун-т. — Дніпро: ДДАЕУ, 2023. — 325 с.
<https://dspace.dsau.dp.ua/handle/123456789/8403>
5. Єремєєва, О. А. Технологічні процеси переробки зерна пшениці в борошно [Електронний ресурс] / О. А. Єремєєва, Є. І. Харченко, В. В. Любич. — Київ: Тропеа, 2021. — 160 с.
<https://lib.udau.edu.ua:8443/server/api/core/bitstreams/78eb9034-45c3-4549-a530-c9e5992d6143/content>
6. Мерко, І. Т. Технології мукомельного і круп'яного виробництва [Текст] : підручник / І. Т. Мерко. — Вид. 2-ге, перероб. та допов. — Одеса: Друк. дім, 2010. — 472 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.51337>
7. Шутенко, Є. І. Технологія круп'яного виробництва [Текст] : навч. посіб. / Є. І. Шутенко, С. М. Соц. — Київ: Освіта України, 2010. — 272 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.59608>
8. Дробот, В. І. Довідник з технології хлібопекарського виробництва [Текст] : навч. посіб. / В. І. Дробот. — 2-ге вид., перероб., допов. — Київ: ПрофКнига, 2019. — 580 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1344840>
9. Новікова, О. В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів: підручник. Кн. 1: Технологія виробництва хлібобулочних виробів / О. В. Новікова. — Харків: Світ Книг, 2019. — 376 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.166674>
10. Новікова, О. В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів: підручник. Кн. 2: Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів / О. В. Новікова. — Харків: Світ Книг, 2019. — 398 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.166279>
11. Новікова, О. В. Організація, технічне оснащення малих підприємств з виготовлення хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів: підручник / О. В. Новікова, В. О. Алексєнко. — Харків: Світ Книг, 2018. — 196 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.164571>
12. Технохімічний контроль сировини та хлібобулочних і макаронних виробів: навч. посіб. / В. І. Дробот, В. Г. Юрчак, О. А. Білик та ін. ; за ред. В. І. Дробот; Нац. ун-т харч. технологій. — Київ: Кондор, 2015. — 972 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.149355>
13. Методи контролю харчових продуктів [Текст] : навч. посіб. / Т. А. Королюк, С. І. Усатюк, Т. А. Костінова, І. М. Філіпченко; Нац. ун-т харч. технологій. — Київ: НУХТ, 2017. — 146 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT->

[cnv.BibRecord.163343](#)

14. Wheat biopolymers interactions in the breadmaking: monograph / L. Kaprelyants et al. — Kharkiv: Fact, 2019. — 212 p.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT->

[cnv.BibRecord.166308](#)

15. Guiné, R. P. F. (2022). Textural properties of bakery products: a review of instrumental and sensory evaluation studies. *Applied Sciences*, 12(17), 8628.

<https://doi.org/10.3390/app12178628>

16. Cauvain, S. P. Baking problems solved / S. P. Cauvain. — 2nd ed. — Duxford: Woodhead Publishing, 2017. — 513 p. — ISBN 9780081007655.

17. Bakery products science and technology / ed. by W. Zhou, Y. H. Hui, I. De Leyn, M. A. Pagani, C. M. Rosell, J. D. Selman, N. Therdthai. — 2nd ed. — Chichester: John Wiley & Sons, 2014. — 761 p. — ISBN 9781119967156.

18. BeMiller, J. N. Carbohydrate chemistry for food scientists / J. N. BeMiller. — 3rd ed. — Duxford: Woodhead Publishing; AACC International, 2019. — 427 p. — ISBN 9780128120699.

19. Жигунов, Д. О. Комплексний функціональний аналіз борошна [Електронний ресурс].

<https://zhorna.in.ua/kompleksnyj-funkczionalnyj-analiz-boroshna/>

20. Zhygunov, D., Toporash, I., Barkovska, Y., & Yehorshyn, Y. (2020). Comparison of alveograph characteristic of flour obtained from different types of common wheat and spelt wheat. *Grain Products and Mixed Fodder's*, 20(1), 7–12.

<https://doi.org/10.15673/gpmf.v20i1.1690>

21. Zhygunov, D., Sots, S., Barkovska, Y., Liu, J., Wang, F., Liu, X., Wang, Z., & Li, X. (2022). Influence of grain quality indicators on the flour quality indicators at the laboratory milling. *Grain Products and Mixed Fodder's*, 22(1), 17–29.

<https://doi.org/10.15673/gpmf.v22i1.2343>

22. Zhygunov, D., Sots, S., Barkovska, Y., Liu, J., Wang, F., Liu, X., Wang, Z., & Li, X. (2022). Comparison of technological properties of different wheat species. *Food Science and Technology*, 16(1), 58–70.

<https://doi.org/10.15673/fst.v16i1.2294>

23. Zhygunov, D., Sots, S., Barkovska, Y., Liu, J., Wang, F., Liu, X., Wang, Z., & Li, X. (2023). Production of specific flour for frozen products by flour streams blending. *Food Science and Technology*, 17(1), 51–62.

<https://doi.org/10.15673/fst.v17i1.2560>

24. Zhygunov, D., Voloshenko, O., Khorenzhy, N., & Kovtun, A. (2024). Flour quality stabilization at a low productivity mill. *Grain Products and Mixed Fodder's*, 3(95), 27–31.

<https://journals.ontu.edu.ua/index.php/gpmf/article/view/2975>

25. Zhygunov, D., Solonytska, I., Voloshenko, O., & Kovtun, A. (2024). Analysis of the stability of quantitative and qualitative results of grinding in a low-productiveness mill. *Scientific Works*, 88(2), 32–39.

<https://doi.org/10.15673/swonaft.v88i2.3032>

26. Solonytska, I., Makarova, O., & Ganchev, S. (2024). Innovative approaches to quality management of bakery, confectionery, pasta products and food concentrates. *Scientific Works*, 88(1), 162–166.

<https://doi.org/10.15673/swonaft.v88i1.3026>

27. Solonytska, I., Popel, O., Mardar, M., & Ganchev, S. (2024). Evolution of quality control systems: from Taylor to modern standards. *Scientific Works*, 88(2), 132–137.

<https://doi.org/10.15673/swonaft.v88i2.3055>

28. Віват, Г. І. Шляхи формування харчових номенів у культурах слов'янських народів [Текст] : монографія / Г. І. Віват. — Одеса: ФОП "Білий А. Є", 2021. — 236 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1972250>

29. Солоницька, І., Трішин, Ф., Жигунов, Д., & Лебеденко, Т. (2025). Управління якістю та автоматизація процесів крафтового виробництва хлібобулочних виробів за технологіями «відкладеного випікання» у готельно-ресторанному бізнесі. *Scientific Works*, 89(1), 218–225.

<https://doi.org/10.15673/swonaft.v89i1.3269>

30. Elanidze, L., Khomych, G., & Solonytska, I. (2026). Georgian endemic wheat: agrobiological diversity and prospects for innovative applications. *Journal of Food Technology & Nutrition Sciences*, 8(1), 1–5.
[https://doi.org/10.47363/JFTNS/2026\(8\)229](https://doi.org/10.47363/JFTNS/2026(8)229)
31. Перспективи розвитку харчової промисловості України [Електронний ресурс].
<http://conf-cv.at.ua/forum/127-1388-1>
32. Проблеми та перспективи харчової промисловості [Електронний ресурс].
<http://www.harchovyk.com/content/detail/192>
33. The top bakery trends for 2025 [Електронний ресурс] / BAKERpedia.
<https://bakerpedia.com/the-top-bakery-trends-for-2025/>

– за змістовним модулем 3:

1. Тележенко Л., Біленький П. Здорове харчування як симбіоз раціонального харчування та фізичної активності. *Food Science and Technology*. 2024. Vol. 18, Issue 4.
<https://doi.org/10.15673/fst.v18i4.3144>
2. Тележенко Л. М., Дубина А. А. Аналіз існуючих технологій вторинної переробки зернової сировини при виробництві пива. *Grain Products and Mixed Fodder's*. 2025. Vol. 25, Issue 3. P. 26–34.
<https://doi.org/10.15673/gpmf.v25i3.3208>
3. Тележенко Л. М., Атанасова В. В., Козонова Ю. О., Білик К. О. Інноваційні технологічні підходи до виробництва печива для закладів ресторанного господарства з використанням альтернативних видів борошна. *Наукові праці НУХТ*. 2025. Т. 31, № 4. С. 232–245.
<https://doi.org/10.24263/2225-2924-2025-31-4-19>
4. Telezhenko L., Bilenkyi P., Bilenska I. Технологія емульсійного напою на основі рослинної сировини для спортивного харчування. *Food Science and Technology*. 2025. Vol. 19, Issue 3. P. 4–13. (Web of Science)
<https://doi.org/10.15673/fst.v19i3.3215>
5. Telezhenko L., Dubyna A. Січені напівфабрикати з додаванням пивної дробини. *Food Science and Technology*. 2025. Vol. 19, Issue 1. P. 83–92. (Web of Science)
<https://doi.org/10.15673/fst.v19i1.3137>
6. Telezhenko L., Dzyuba N., Oliinyk M., Sheludko V. Research of factors influenced on foam formation of protein hydrocolloids. *Journal of Chemistry and Technologies*. 2024. Vol. 32, Issue 1. (Scopus)
<http://chemistry.dnu.dp.ua/issue/view/17574>
7. Telezhenko L., Salavelis A., Dubyna A. Формування котлетної маси як полікомпонентної харчової системи. *Food Science and Technology*. 2025. Vol. 19, Issue 4. P. 129–138. (Web of Science)
<https://doi.org/10.15673/fst.v19i4.3308>
8. Ткаченко Н. А., Тележенко Л. М., Фесенко Д. О. Методологічні основи оптимізації параметрів пресування сирів твердих з наповнювачами на прикладі сиру Pestored. *Scientific Works*. 2026. Vol. 89, Issue 2. P. 153–162.
<https://doi.org/10.15673/swonaft.v89i2.3417>
9. Ткаченко Н. А., Тележенко Л. М., Фесенко Д. О. Розроблення системи управління безпечністю НАССР при виробництві сиру твердого «Pestored». *Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки*. 2025. № 5, т. 2.
<https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.5.2.19>
10. Тележенко Л., Біленький П. Синергетичний вплив лецитину та слизу льону на показники стабільності емульсійних систем. *Innovations and Technologies in the Service Sphere and Food Industry*. 2026. № 1 (19). С. 41–47.
[https://doi.org/10.32782/2708-4949.1\(19\).2026.5](https://doi.org/10.32782/2708-4949.1(19).2026.5)
11. Тележенко Л., Дубина А. Технологічні та безпекові аспекти використання пивної дробини як інноваційного інгредієнта у виробництві комбінованих м'ясних продуктів. *Innovations and Technologies in the Service Sphere and Food Industry*. 2025. № 4 (18). С. 47–53.
[https://doi.org/10.32782/2708-4949.4\(18\).2025.7](https://doi.org/10.32782/2708-4949.4(18).2025.7)

12. Тележенко Л. М., Іваненко Є. В. Адаптація локальної сировини у технологію швидкозамороженої лазаньї. Наукові праці. 2025. Т. 89, вип. 1. С. 187–195.
13. Тележенко Л. М., Іваненко Є. В. Роль заморожених борошняних напівфабрикатів у системі сучасного харчування. Зернові продукти і комбікорми. 2026. Т. 26, вип. 2 (102). С. 24–32.
<https://doi.org/10.15673/gpmf.v26i2.3507>
14. Healthy nutrition - the healthy nation! [Text] : collective monograph/ L. M. Telezhenko, V. V. Atanasova, Y. A. Golinskaya etc. ; Responsible for release L. M. Telezhenko; Odessa national academy of food technologies. — Kharkiv: Publishing House I. Ivanchenko, 2020. — 383 p. : table, fig. — ISBN 978-617-7879-14-4.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1335731>.
15. Ефективність використання інноваційно-інвестиційного потенціалу продовольчого бізнесу [Текст] : монографія / Н. Й. Басюркіна, Н. С. Белали, Т. В. Бордун та ін. ; за ред. Ю. О. Бровкіної; Одес. нац. акад. харч. технологій. — Одеса: ОНАХТ, 2020. — 151с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1308248>.
16. Економічне обґрунтування проекту тематичного парку «Агроленд» з імплементацією технологій здорового харчування та професіонального спрямування молоді. Тележенко Л.М., Свистун Т.В., Шипунова К.В.В кн.: Ефективність використання інноваційно-інвестиційного потенціалу продовольчого бізнесу. Монографія. Під ред. Бровкіної Ю.О. (С. 91-99) Одеса, ОНАХТ, 2020. – 151 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1308248>.
17. Інноваційні технології галузі та методологія наукових досліджень/ Салавеліс А.Д., Тележенко Л.М., Дідух Г.В., Козонова Ю.О. Підручник, Одеса: «Освіта України». – 2018.– 276 с.
<https://card-file.onaft.edu.ua/handle/123456789/5598>
18. Основи наукових досліджень/ Тележенко Л.М., Дзюба Н.А., Кашкано М.А., Валевська Л.О. Навчальний посібник, Херсон. Видавець Грінь Д.С. – 2016. – 192 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT-cnv.BibRecord.15746>
19. Mathematical design of polycomponent beverages with a balanced nutrient composition [Текст] = Математичне проектування полікомпонентних напоїв зі збалансованим нутрієнтним складом / L. Telezhenko, N. Dzyuba, A. Iegorova, Ye. Balandin // Харчова наука і технологія. — 2020. — т. 14, № 1. — С. 4-12.
<https://doi.org/10.15673/fst.v14i1.1639>
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1409500>
20. Modern Development Paths of Agricultural Production. Trends and Innovations [Текст] / [I. Bilenka, Y. Golinskaya, I. Kalugina, N. Dzyuba, L. Telezhenko, M. Kashkano, Y. Kozonova, V. Stepanova, A. Salavelis, G. Diduch, S. Kolesnichenko] ; edited V. Nadykto. — Switzerland :Springer, 2019. — 814 p.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1534800>.
21. Здорове харчування: практичні рекомендації [Текст] : монографія / Л. М. Тележенко, Н. А. Дзюба, М. А. Кашкано; Одес. нац. акад. харч. технологій. — Херсон: Олді-плюс, 2018. — 200 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult>.
22. Інноваційні технології галузі та методологія наукових досліджень [Текст] : підручник / А. Д. Салавеліс, Л. М. Тележенко, Г. В. Дідух, Ю. О. Козонова; Одес. нац. акад. харч. технологій. — Одеса: Освіта України, 2018. — 276 с. : табл., рис. — Бібліогр.: с. 267-275.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT-cnv.BibRecord.164218>.
23. Розробка технології молочно-рослинного десерту з функціональними наповнювачами / Л. М. Тележенко, І. Р. Біленька, О. В. Золовська, Н. А. Лазаренко // Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького. Серія: Харчові технології. – 2018. – Т. 20, № 90. – С. 46-52.
http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvlnuftech_2018_20_90_12
24. Калугіна І.М., Тележенко Л.М., Дзюба Н.А. Проектування граноли з фейхоа із підвищеним

вмістом йоду для закладів ресторанного господарства/ Продовольчі ресурси. 2020. № 8/15. С. 102–113.

<https://doi.org/10.31073/foodresources2020-15-11>

25. Dzyuba N.A., Bunyak O.V., Telezhenko L.M., Oleynik M.I. Mathematical design of blangange recipes for HORECA sphere and determination of their quality indicators. Technology audit and production reserves. — 2020. — № 6/3(56). — P. 6-12.

<https://doi.org/10.15587/2706-5448.2020.219560>

26. Вплив біомодифікації на зміну морфологічної структури колагеновмісної рибної сировини / Н. А. Дзюба, М. І. Олійник, Л. М. Тележенко, С. Л. Колесніченко // Наукові праці Національного університету харчових технологій. — 2021. — Т. 27, № 2. — С. 197-206.

http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnukht_2021_27_2_22

27. Тележенко, Л. М. Здорове харчування: практичні рекомендації: монографія / Л. М. Тележенко, Н. А. Дзюба, М. А. Кашкано; Одес. нац. акад. харч. технологій. - Херсон: Олді-плюс, 2018. — 200 с. : табл., рис. — Бібліогр.: С. 134-138. - ISBN 978-966-289-227-7.

<https://card-file.ontu.edu.ua/handle/123456789/9403>

28. Офіційний веб-портал «Законодавство України».

<https://zakon.rada.gov.ua/laws>

29. Урядовий портал.

<https://www.kmu.gov.ua/>

30. Офіційний веб-портал Міністерства юстиції України.

<https://minjust.gov.ua/>

— за змістовним модулем 4:

1. Технологія вина [Текст] : підручник / Г. Г. Валуйко, В. А. Домарецький, В. О. Загоруйко; Нац. ун-т харч. технологій. — Київ: ЦУЛ, 2021. — 592 с. — Бібліогр.: С. 543-582.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1836625>

2. Handbook of Enology [Text]. Volume 1: The Microbiology of Wine and Vinifications / R. -G. Pascal, D. Dubourdieu, B. Doneche, A. Lonvaud. — Third edition. — Hoboken; Chichester: John Wiley & Sons, 2021. — 625 p.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1992263>

3. Handbook of Enology [Текст]. Volume 2: The Chemistry of Wine Stabilization and Treatments / R. -G. Pascal, Y. Glories, A. Maujean, D. Dubourdieu. — Third edition. — Hoboken; Chichester: John Wiley & Sons, 2021. — 540 p.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1992324>

4. Основи сенсорного аналізу харчових продуктів [Текст]: навч. посіб. /О.Б.Ткаченко, Н.В. Каменева, О.О.Тітлова та ін. Одес. нац. акад. харч. технологій. Одеса: Гельветика, 2020. 304 с.

5. Wine Folly. Усе, що треба знати про вино [Текст] : практ. путівник по винах / М. Пакетт, Д. Геммек; пер. з англ. О. Горби. — Львів: Вид-во Старого Лева, 2021. — 240 с. : іл.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1861700>

6. Wine Faults and Flaws: A Practical Guide [Text] / K. Grainger. — 1st Edition. — Hoboken: Wiley-Blackwell, 2021. — 488 p.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.199317>

7. Ткаченко О. Б., Каменева Н.В., Манолі Т. А., Тараненко О. Г. Порівняльна характеристика вин, які не містять сірки, за допомогою методів сенсорного аналізу. Вчені записки. 2022. С. 241-247.

<https://doi.org/10.32838/2663-5941/2022.4/36>

8. Kameneva N., Tkachenko O. Influence of preparations Biolan and Vympel for the crop and quality of grapes and wine from varieties Aligote and Rkatsiteli //Songklanakarın Journal of Science & Technology. — 2019. — Т. 41. — №. 2.

<https://doi.org/10.14456/sjst-psu.2019.31>

9. Ткаченко О. Б., Пашковський О. І., Тарасова В. В. Вплив системи формування кущів на показники фенольного комплексу винограду. Збірник наукових праць Уманського НУС. — 2019. — Вип. 94, т. 1. — С. 134-147.

<https://doi.org/10.31395/2415-8240-2019-94-1-134-147>

10. The World Atlas of Wine [Text] / H. Johnson, J. Robinson. — 8th edition. — London: Mitchell Beazley, 2019. — 416 p.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1993161>

11. Wine Production and Quality [Text] / K. Grainger, H. Tattersall. — 2th edition. — Chichester: Wiley-Blackwell, 2016. — 307 p.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1992723>

12. Wine Science. Principles and Applications [Text] / R. S. Jackson. — 5th Edition. — London; Cambridge: Elsevier Inc., 2020. — 1014 p.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1992858>

13. Wine quality: tasting and selection [Text] / K. Grainger. — Oxford: WileyBlackwell, 2009. — 163 p. — (Food Industry Briefing Series).

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1992825>

14. Software and Systems Traceability [Text] / J. Cleland-Huang, O. Gotel, A. Zisman; Foreword by A. Finkelstein; School of Computing, DePaul University. — Chicago, USA: Springer, 2012. — 494 p.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1992070>

15. The Glass of Wine. The Science, Technology, and Art of Glassware for Transporting and Enjoying Wine [Text] / J. F. Shackelford, P. L. Shackelford. — 1st Edition. — Hoboken: Wiley-American Ceramic Society, 2018. — 194 p.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1993119>

16. Натуральне вино. Вступ до органічних та біодинамічних вин, які виготовляють природних способом [Електронний ресурс] / І. Лежерон; з англ. пер. Х. Демидюк. — Львів: Вид-во Старого Лева, 2019. — 224 с. : іл. — Електрон. текст. дані.

<https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1816605>

17. Збірник технологічних інструкцій, правил і нормативних матеріалів з виноробної промисловості [Текст] : у 2 т. Т. 2: Розрахунки виробничих потужностей підприємств виноградного та плодово-ягідного виноробства, форми обліку, інвентаризація, норми технологічного проектування виноро-бних підприємств та підприємств з виробництва ігристих вин / за ред. В. О. Загоруйка, А. Я. Яланецького. — Сімферополь: Таврида, 2014. — 512 с. : табл., рис.

<https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1790749>

18. Інноваційні технології продуктів бродіння і виноробства [Текст] : підручник / С. В. Іванов, В. А. Домарецький, В. Л. Прибильський; за заг. ред. С. В. Іванова. — Київ: НУХТ, 2012. — 487 с.

<https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.88426>

19. Виноградарство [Текст] : підручник / М. О. Дудник, М. М. Коваль, І. М. Козар та ін. ; за ред. М. О. Дудника. — Київ: Урожай, 1999. — 288 с.

<https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.33343>

20. Виноградарство [Текст] : навч. посіб. / І. О. Іщенко, М. О. Ю. О. Хреновський, Ю. О. Савчук. — Одеса: Астропринт, 2020. — 348 с. : табл., рис. — Бібліогр.: с. 326-327.

<https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1790841>

21. Tkachenko O., Manoli. T. et al. Application of sensor analysis methodology in fish snacks technology for express bars with regulated histamine content //Technology audit and production reserves. — 2022. — Т. 6. — №. 3 (68).

<https://doi.org/10.15587/2706-5448.2022.269017>

— за змістовним модулем 5:

1. Ветеринарно-санітарна та технологічна експертиза молока [Текст] : навч. посіб. / Н. А. Ткаченко, О. П. Чагаровський, Н. О. Дец та ін. ; під заг. ред. Н. А. Ткаченко. — Одеса; Рівне: Овід, 2018. — 235 с. — Бібліогр.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1642016>

2. Фальсифікація молока. Методи визначення. Практичні рекомендації [Текст] : навч. посіб. / О. П. Чагаровський, Н. А. Ткаченко, Т. А. Лисогор ; за заг. ред. О. П. Чагаровського. — Київ : НУХТ, 2016. — 118 с. : табл., рис. — Бібліогр.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.159110>
3. Хімія молочної сировини [Текст] : навч. посіб. / О. П. Чагаровський, Н. А. Ткаченко, Т. А. Лисогор; Одес. нац. акад. харч. технологій. — Одеса: Сімекс-прінт, 2013. — 268 с. : табл., рис. — Бібліогр.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.104033>
4. Технологія паст білкових дитячого харчування [Текст] : монографія / Н. А. Ткаченко, Ю. В. Назаренко, Ю. С. Українцева. — Суми : Мрія-1, 2017. — 200 с. : табл., рис. — Бібліогр.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.162121>
5. Технологія сиру кисломолочного дитячого харчування [Текст] : монографія / Ю. В. Назаренко, Н. А. Ткаченко ; Сум. нац. аграр. ун-т. — Суми : Мрія-1, 2016. — 188 с. : табл., рис. — Бібліогр.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.156742>
6. Основи сенсорного аналізу харчових продуктів [Текст]: навч. посіб. / О.Б.Ткаченко, Н.В. Каменева, О.О. Тітлова та ін. Одес. нац. акад. харч. технологій. — Одеса: Гельветика, 2020. — 304 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1439050>
7. Технологія молока та молочних продуктів з елементам НАССР [Електронний ресурс] : навч. посіб. / М. П. Головка, І. Г. Власенко, Т. М. Головка, Т. В. Семко; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. — Харків: Світ Книг, 2021. — 304 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2146810>
8. Технологічні розрахунки у молочній промисловості [Текст] : навч. посіб. / Г. Є. Поліщук, О. В. Грек, Т. А. Скорченко та ін. ; Нац. ун-т харч. технологій. — Київ : НУХТ, 2013. — 343 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.104513>
9. Технологія сиру [Текст] : підручник / Ю. Г. Сухенко, Г. Є. Поліщук, Р. Й. Раманаускас, Т. І. Шингарева; за ред. Ю. Г. Сухенка; Нац. ун-т біоресурсів і природокористування України. — Київ: Інкос; Профкнига, 2018. — 412 с. : табл., рис. — Бібліогр.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.166299>
10. Технологія молочних продуктів [Текст] : підручник / Г. Є. Поліщук, О. В. Грек, Т. А. Скорченко, О. В. Кочубей-Литвиненко ; Нац. ун-т харч. технологій. — Київ : НУХТ, 2013. — 502 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.111606>
11. Технологія морозива [Текст] : навч. посіб. / І. І. Бартковський, Г. Є. Поліщук, Т. Є. Шарахматова та ін. ; Нац. ун-т харч. технологій., Одес. нац. акад. харч. технологій; Асоц. укр. виробників "Морозиво і заморожені продукти". — Київ: Фенікс, 2010. — 248 с. : табл., рис. — Бібліогр.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.55511>
12. Технологія незбираномолочних продуктів [Текст] : навч. посіб. / Т. А. Скорченко, Г. В. Поліщук, О. В. Грек, О. В. Кочубей; Нац. ун-т харч. технологій. — Вінниця: Нова книга, 2005. — 264 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.31370>
13. Tkachenko N., V. Nazarenko Ju., Dets N., Izbash E., Klymentieva I. Starter cultures composition with probiotics for fermented milk products and cosmetics. Food Science and Technology. 2018. Vol.

1. P. 18–28.

<https://doi.org/10.15673/fst.v12i1.836>

14. Kopyiko A., Tkachenko N., Mardar M., Honcharov, D. Modeling of fatty acid composition of combined food products. *Technology Audit and Production Reserves*. 2021. Vol. 3/3(59). P. 27–33.

<https://doi.org/10.15587/2706-5448.2021.235246>

15. Honcharov D., Tkachenko N., Nikolaieva V. Development of fermentation parameters of milk-fat mixtures in the production of sour cream product with phytosterols. *Technology Audit and Production Reserves*. 2021. Vol. 4/3(60). P. 37–41.

<https://doi.org/10.15587/2706-5448.2021.237443>

16. Ткаченко Н.А. Заквашувальні композиції бактерій для технологій кисломолочних продуктів дитячого харчування. *Мікробіологія і біотехнологія*. № 1. 2016. С. 55–67.

http://nbuv.gov.ua/UJRN/MiB_2016_1_8

17. Ткаченко Н., Кучерак П., Маштаков Д., Муніца М. Оптимізація складу біфідо-сиру зернистого з ягідними капсульованими наповнювачами. *Scientific Works*. 2024. № 87/2. С. 17–26.

<https://doi.org/10.15673/swonaft.v87i2.2826>

18. Chaharovskiy O., Tkachenko N., Didukh E., Anichin V. Justification of the ripening parameters of Camamber cheese produced using modern dairy ingredients. *Food science and technology*. 2023. Vol. 17, Issue 3. P. 66–74

<https://doi.org/10.15673/fst.v17i3.2656>

19. Чагаровський О., Ткаченко Н., Дідух Е., Анічін В. Обґрунтування параметрів пастеризації молока у технології сиру м'якого камамбер. *Scientific Works*. 2024. № 87, Том 2. С. 58–65.

<https://doi.org/10.15673/swonaft.v87i2.2831>

20. Ткаченко Н.А., Подолян З.С., Чагаровський О.П. Маркетингове дослідження вподобань дівчат-спортсменів при розробці нових білкових продуктів. *Scientific Works*. 2024. № 87, Том 2. С. 26–32.

<https://doi.org/10.15673/swonaft.v87i2.2827>

21. Ткаченко Н.А., Свайкін О.О. Моделювання рецептурного складу сухих білкових продуктів для хлопців-спортсменів. *Scientific Works*. 2024. № 87, Том 2. С. 33–41.

<https://doi.org/10.15673/swonaft.v87i2.2828>

22. Ткаченко Н.А., Маштаков Д.С. Оптимізація складу біфідо-йогурту з ягідними капсульованими наповнювачами. *Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки / Херсонський державний аграрноекономічний університет*. Херсон: Видавничий дім «Гельветика». 2025. Вип. 1. С. 488–496.

<https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.1.50>

23. Ткаченко Н.А., Кучерак П.В. Визначення солестійкості лактобактерій та біфідобактерій для виробництва капсульованих пробіотичних продуктів. *Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки / Херсонський державний аграрноекономічний університет*. Херсон: Видавничий дім «Гельветика». 2025. Вип. 1. С. 481–487.

<https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.1.49>

24. Tkachenko N., Podolian Z. The usage chia seeds in the production of yogurt desserts for athletes. *Grain Products and Mixed Fodder's*. 2025. № 25/1. P. 33–40.

<https://doi.org/10.15673/gpmf.v25i1.3077>

25. Ткаченко Н.А., Свайкін О.О. Обґрунтування параметрів змішування сировинних інгредієнтів у технології сухих молочних продуктів для спортсменів. *Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі: Серія Технічні науки* 2025. № 1. С. 30–34.

<https://doi.org/10.37734/2518-7171-2025-1-5>

26. Клименко О.Г., Ткаченко Н.А. Технология сиру Сулугуни з насінням льону. *Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки / Херсонський державний аграрноекономічний університет*. Херсон: Видавничий дім «Гельветика». 2025. Вип. 2. С. 368–375.

<https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.2.36>

27. Tkachenko N., Chaharovskiy O., Kruchek O., Mardar M., Rovinska A. Optimization of pressing parameters for soft bifidus-containing cheeses // *Food Science and Technology*. 2025. Vol. 19, Issue 4. P. 121–128.

<https://doi.org/10.15673/fst.v19i4.3306>

28. Ткаченко Н.А., Тележенко Л.М., Фесенко Д.О. Методологічні основи оптимізації параметрів пресування сирів твердих з наповнювачами на прикладі сиру Pesto Red. *Scientific Works*, Том 89, Випуск 2. С 152–160.

<https://doi.org/10.15673/swonaft.v89i2.3417>

29. Маковська Т.В., Ткаченко Н.А., Севастьянова О.В. Оптимізація рецептурного складу сиру «Моцарела з кропом». *Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки*. 2025. Вип. 2, № 5. С. 129-140.

<https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.5.2.13>

30. Буштець Д.М., Чагаровський О.П. (2025). ОБҐРУНТУВАННЯ ВИБОРУ СИРОВИННИХ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ГЛАЗУРОВАНИХ СИРКІВ ДЛЯ СПОРТСМЕНІВ. *Herald of Lviv University of Trade and Economics. Technical Sciences*. 41. 51-58.

<https://doi.org/10.32782/2522-1221-2025-41-06>

31. Чагаровський О., Ткаченко Н., Буштець Д., Гончаренко, С. (2024). ОБҐРУНТУВАННЯ ПАРАМЕТРІВ ЗБЕРІГАННЯ МОЛОКА ПАСТЕРИЗОВАНОГО З ЛАКТУЛОЗОЮ. *Scientific Works*. 87(2). 41-49.

<https://doi.org/10.15673/swonaft.v87i2.2829>

32. Tkachenko N., Klymenko O. (2025). ВПЛИВ НАСІННЯ ЛЬОНУ (LINUM USITATISSIMUM L.) НА РОЗВИТОК МІКРОФЛОРИ ПРИ ЗБЕРІГАННІ ПРОБІОТИЧНОГО СИРУ СУЛУГУНІ. *Grain Products and Mixed Fodder's*. 25(4). 12-19.

<https://doi.org/10.15673/gpmf.v25i4.3311>

33. Чагаровський О., Дідух Е., Кондрацький С. Перспективи виробництва м'яких білих сирів в Україні. *Sci. Works*. 2024. № 87, т. 2. С. 92–102.

<https://doi.org/10.15673/swonaft.v87i2.2869>

34. Дідух Е. Г. Обґрунтування параметрів зберігання сиру м'якого камамбер // *Таврійс. наук. вісн. Сер.: Техн. науки*. Херсон, 2025. Вип. 1. С. 325–331.

<https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.1.48>

35. Чагаровський О. П., Дідух Е. Г. Розроблення системи НАССР при виробництві сиру м'якого камамбер. *Вісн. Львів. торговел.-екон. ун-ту. Техн. науки*. Львів, 2025. № 41. С. 82–89.

<https://doi.org/10.32782/2522-1221-2025-41-10>

36. Дідух Е.Г., Чагаровський О.П. Оптимізація параметрів оброблення згустку та сирного зерна у технології сирів м'яких з білою пліснявою. *Таврійс. наук. вісн. Сер.: Техн. науки*. Херсон, 2025. Вип. 2. С. 344–351.

<https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.2.33>

37. Дідух Е.Г., Чагаровський О. П. Технологія сиру м'якого з білою пліснявою із застосуванням новітніх молокозсідальних інгредієнтів. *Sci. Works*. 2025. Vol. 89, iss. 2. P. 39–50.

<https://doi.org/10.15673/swonaft.v89i2.3386>

– за змістовним модулем 6:

1. Біотехнологія. Словник термінів [Текст] : навч. посіб. для студентів спец. 162 «Біотехнології та біоінженерія» / Л. В. Капрельянц, Т. О. Велічко, О. О. Килименчук, Л. Г. Пожіткова; під ред. Л. В. Капрельянца. — Харків: Факт, 2021. — 248 с. — Бібліогр.: С. 243-245.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1654172>

2. Аналіз сировини та готової продукції [Електронний ресурс] : навч. посіб. з технології космет. засобів / Є. О. Котляр, Н. А. Ткаченко, О. В. Севастьянова, Т. Є. Шарахматова ; Одес. нац. акад. харч. технологій. — Одеса, 2018. — 157 с. : іл. — Бібліогр.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1382509>

3. Технологія маргаринів та промислових жирів [Текст] : навч. посіб. / М. З. Паска, І. М. Демідов, О. І. Жук ; Львів. нац. ун-т. вет. медицини та біотехнологій ім. С.З. Гжицького. — Львів : Сполом, 2013. — 188 с. : табл., рис. — Бібліогр.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.161462>

4. Технологія тваринних жирів [Текст] : навч.-метод. посіб. / М. З. Паска. — Львів : Добра

справа, 2010. — 135 с. : табл., рис. — Бібліогр.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.161451>

5. Теоретичні основи харчових технологій [Текст] : навч. посіб. / Л. Л. ТОВАЖНЯНСЬКИЙ, В. А. ДОМАРЕЦЬКИЙ, А. М. КУЦ, Ф. Ф. ГЛАДКИЙ ; за ред. Л. Л. ТОВАЖНЯНСЬКОГО; Нац. тех. ун-т "Харківський політехнічний інститут". — Харків : НТУ "ХПІ", 2010. — 720 с. — Бібліогр.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.67111>

6. Біохімія та технологія оліє-жирової сировини [Текст] : навч. посіб. / Л. В. Пешук, Т. Т. Носенко. — Київ : ЦУЛ, 2011. — 296 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.52888>

7. Технології рослинних олій, жирових і косметичних продуктів [Текст] : навч. посіб. / Є. І. ШЕМАНСЬКА, І. Г. РАДЗІЄВСЬКА ; Нац. ун-т харч. технологій. — Київ : НУХТ, 2020. — 182 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1619095>

8. Фізико-хімічні основи одержання ефірних олій. Практикум [Текст] : навч. посіб. / Н. Е. Фролова, В. Д. Іванова, Н. В. Чепель ; Нац. ун-т харч. технологій. — Київ : НУХТ, 2011. — 263 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.79131>

9. Вуглеводи в харчових продуктах і здоров'я людини [Текст] / О. М. Полумбрик; Нац. ун-т харч. технологій. — Київ: Академперіодика, 2011. — 487 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.82407>

10. Фізико-хімічні методи дослідження якості харчових продуктів [Текст] : посібник / О. М. Полумбрик, І. І. Осипенкова, Є. О. Котляр; за ред. О. М. Полумбрика; Черкас. держ. технол. ун-т, Одес. нац. акад. харч. технологій. — Черкаси; Одеса; Київ: Логос, 2019. — 188 с. : табл., рис. — Бібліогр.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.164510>

11. Окисно-відновні процеси [Текст] : навч. посіб. / О. М. Полумбрик, О. І. Карнаухов, П. В. Федоренко; Нац. ун-т харч. технологій. — Київ: НУХТ, 2002. — 344 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.26204>

12. Котляр, Є., Топчій, О., Чабанова, О., Левчук, І., & Паламарчук, А. (2021). Дослідження якісних показників м'ясних паштетів, збалансованих за жирнокислотним та вітамінним складом. *Scientific Works*, 2(85), 68-76.

<https://doi.org/10.15673/swonaft.v2i85.2174>

13. Kotliar Ye. Development of a technology of oil made from seeds of grapes cultivated in the Odesa region without losing the quality characteristic. *Food science and technology*, T16, №1. — 2022. — P. 92-100.

<https://doi.org/10.15673/fst.v16i1.2291>

14. Kotliar Ye. Developing a technology of obtaining extra virgin oils from kernels of stones of various apricot cultivars grown in the Odesa region // *Food science and technology*. 2022. Vol. 16, Issue4. P.77-84.

<https://doi.org/10.15673/fst.v16i4.2554>

15. Котляр Є.О., Левчук І.В., Чабанова О.Б., Ясько В.М., Гладких Р.Д. Якісні характеристики олій з ядер кісточок різних сортів абрикосів одеського регіону для розроблення крафтової технології. *Вісник Національного технічного університету «ХПІ»*. Серія: Нові рішення в сучасних технологіях. — Харків: НТУ «ХПІ». 2023. № 1 (15). С. 54-63.

<https://doi.org/10.20998/2413-4295.2023.01.01>

16. Котляр Є., Єгоров Б., Левчук І. Жирнокислотний та поліфенольний склади олії з різних

сортів виноградного насіння. Scientific Works. № 87(2). 2023. С. 4-11.

<https://doi.org/10.15673/swonaft.v87i2.2824>

17. Ye. Kotliar, B. Iegorov, I. Levchuk. Розроблення технології виробництва олії extra virgin з насіння різних сортів винограду // Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології, 2024. – С. 13-19.

<https://doi.org/10.32718/nvlvet-fl0103>

18. Kotliar, Ye., & Iegorov, B. Technological modes of pressing for cherry kernel oil production. Ukrainian Food Journal, 14(1). 2025. P. 71–83.

<https://doi.org/10.24263/2304-974X-2025-14-1-8>

19. Живора, Г., & Котляр, Є. Перспективи одержання олійно-жирової продукції з насіння соняшнику та збагачення її CO2 екстрактами. Scientific Works, 88(2). 2025. С. 66-78.

<https://doi.org/10.15673/swonaft.v88i2.3040>

20. Yevhenii K, Bogdan I, Svitlana P. Development of Technology for Obtaining Oil and Fat Products from the Kernel of Different Varieties of Peaches. Nutri Food Sci Int J 2025. 15(1): 555905.

<https://doi.org/10.19080/NFSIJ.2025.15.555905>

– за змістовним модулем 7:

1. Peter P. Purslow, In Woodhead Publishing Series in Food Science, Technology and Nutrition, New Aspects of Meat Quality, Woodhead Publishing, 2017, Page iv, ISBN 9780081005934.

<https://doi.org/10.1016/B978-0-08-100593-4.00030-8>

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.10060014>

2. Поварова Н., Кіровіч, Н. Дослідження показників якості та безпечності продуктів з м'яса птиці шляхом системного управління трофологічним ланцюгом. Продовольчі ресурси. 2022. № 10/18. С. 121-130.

<https://doi.org/10.31073/foodresources2022-18-12>

3. Povarova N. Influence of functional feeding of young chickens-browser of meat cross on meat quality and safety. Ukrainian Black Sea region agrarian science. 2021. Vol. 112, no. 4. P. 78–88.

[https://doi.org/10.31521/2313-092x/2021-4\(112\)-8](https://doi.org/10.31521/2313-092x/2021-4(112)-8)

4. Savinok, O., Novgorodska, N., & Ovsienko, S. (2023). Development of technology of cooked sausages with a changed fatty acid composition for military personnel in the Armed Forces of Ukraine. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 6(11 (126), 24–32.

<https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.292777>

5. Novgorodska, N., Bernyk, I., Razanova, O., & Savinok, O. (2023). Sliced semi-finished products with vegetable raw materials. Scientific Messenger of LNU of Veterinary Medicine and Biotechnologies. Series: Food Technologies, 25(100), 14-19.

<https://doi.org/10.32718/nvlvet-fl0003>

6. Zahorulko, A., Zagorulko, A., Yancheva, M., Savinok, O. et al (2023). Improving the production technique of meat chopped semi-finished products with the addition of dried semi-finished product with a high degree of readiness. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2(11 (122), 6–14.

<https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.276249>

7. Норми годівлі, раціони і поживність кормів для різних видів сільськогосподарських тварин [Текст] : довідник: навч. посіб. / Г. В. Проваторов, В. І. Ладика, Л. В. Бондарчук та ін. ; за ред. В. О. Проваторова. — Суми: Унів. кн., 2019. — 489 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.10060053>

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1625154>

8. Поварова Н. М. Особливості впровадження технології блокчейн у ланцюгу постачання м'яса птиці. Scientific Works. 2023. Т. 86, № 2. С. 4–12. URL:

<https://doi.org/10.15673/swonaft.v2i86.2478>

9. W. Han, Y. Huang, M. Hughes, M. Zhang, The trade-off between trust and distrust in supply chain collaboration, Ind. Mark. Manage. 2021. № 98. P. 93–104.

<https://doi.org/10.1016/j.indmarman.2021.08.005>

10. M. Asadi, S. Hashemkhani Zolfani, D. Pamucar, J. Salimi, S. Saberi, The ap propriation of blockchain implementation in the supply chain of SMES based on fuzzy LMAW, Eng. Appl. Artif.

Intell. 2023. № 123. P. 106-169

<https://doi.org/10.1016/j.engappai.2023.106169>

<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0952197623003536>

11. Peter John E., Mishra U. Sustainable broiler chicken meat production: A three-layer model for emissions reduction and traceability. *Journal of Cleaner Production*. 2024. P. 143731.

<https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2024.143731>

12. Potential and limitations of rabbit meat in maintaining food security in Ukraine / G. Zamaratskaia et al. *Meat Science*. 2023. P. 109293.

<https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2023.109293>

13. Lawrie's meat science [Електронний ресурс] = Meat science: Eighth edition / Toldrá, Fidel edited by Fidel Toldrá. — Duxford, United Kingdom: Woodhead Publishing, an imprint of Elsevier, 2017. — 730 с. : ill. — Bibliogr. at the end of chapters. ISBN 978-0-08-100697-9.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.10060053>

– за змістовним модулем 8:

1. Regulation Of functional foods in Ukraine and the world. Prospects for the use of postbiotics as functional ingredients [Текст]. Регулювання функціональних харчових продуктів в Україні та світі. перспективи використання постбіотиків як функціональних інгредієнтів / А. Карустіан, N. Черно, K. Naumenko etc. // Харчова наука і технологія : наук.-виробн. журн. — 2023. — Т. 17, № 2. — Р. 4-17.

<https://doi.org/10.15673/fst.v17i2.2641>

2. Харчова хімія. Полісахариди [Текст] : навч. посіб. / Н. К. Черно, Н. О. Денісюк, С. О. Озоліна та ін. — Одеса: Освіта України, 2014. — 222 с. : табл., рис. — Бібліогр.: с. 218-221.

3. Tang J., Yao D., Xia S., Cheong L., Tu M. Recent progress in plant-based proteins: From extraction and modification methods to applications in the food industry. *Food Chemistry: X*. 2024. Vol. 23. 101540.

<https://doi.org/10.1016/j.fochx.2024.101540>

4. Chandran A.S., Kashyap P., Thakur M. Effect of extraction methods on functional properties of plant proteins: A review. *eFood*. 2024. Vol. 5(3). e151.

<https://doi.org/10.1002/efd2.151>

5. Yang J., Kornet R., Ntone E. et al. Plant protein aggregates induced by extraction and fractionation processes: Impact on techno-functional properties. *Food Hydrocolloids*. 2024. Vol. 155. 110223.

<https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2024.110223>

6. Akyüz H. et al. Plant Protein Resources, Novel Extraction and Precipitation Methods: A Review. *Journal of Food Process Engineering*. 2024. Vol. 47(10). e14758.

<https://doi.org/10.1111/jfpe.14758>

7. Decoding the Duality of Antinutrients: Assessing the Impact of Protein Extraction Methods on Plant-Based Protein Sources. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 2024.

<https://doi.org/10.1021/acs.jafc.4c00380>

8. Prado-Acebo I., Cubero-Cardoso J., Lu-Chau T.A., Eibes G. Integral multi-valorization of agro-industrial wastes: A review. *Waste Management*. 2024. Vol. 183. P. 42–52.

<https://doi.org/10.1016/j.wasman.2024.05.001>

9. Ospina-Maldonado J. et al. From waste to wellness: a review on the harness of food industry by-products for sustainable functional food production. *International Journal of Food Science & Technology*. 2024. Vol. 59(11). P. 8680–8692.

<https://doi.org/10.1111/ijfs.17571>

10. Food Waste Biotransformation into Food Ingredients: A Brief Overview of Challenges and Opportunities. *Foods*. 2024. Vol. 13(21). 3389.

<https://doi.org/10.3390/foods13213389>

11. Recent advances in biotechnological valorization of agro-food wastes (AFW): Optimizing integrated approaches for sustainable biorefinery and circular bioeconomy. *Bioresource Technology Reports*. 2024. Vol. 26. 101823.

<https://doi.org/10.1016/j.biteb.2024.101823>

12. Valorization of agro-food by-products: Advancing sustainability and sustainable development

goals 2030 through functional compounds recovery. *Food Bioscience*. 2024. Vol. 62. 105194.

<https://doi.org/10.1016/j.fbio.2024.105194>

13. Oliveira et al. Exploring Plant Agro-Industrial By-Products as a Source of Fibrous Food Ingredients: A Review of Extraction Methods and Technological Properties. *Journal of Food Science*. 2025. Vol. 90(7). e70408.

<https://doi.org/10.1111/1750-3841.70408>

14. Yu Q., Qin X., Zheng B. et al. Dietary fiber in food industry: extraction, preparation and component interaction. *Agricultural Products Processing and Storage*. 2025. Vol. 1. Article 25.

<https://doi.org/10.1007/s44462-025-00029-1>

15. Saini R.K., Khan M.I., Kumar V. et al. Bioactive Compounds of Agro-Industrial By-Products: Current Trends, Recovery, and Possible Utilization. *Antioxidants*. 2025. Vol. 14(6). 650.

<https://doi.org/10.3390/antiox14060650>

16. Bhatia L., Kaladhar D.S.V.G.K., Sarkar T. et al. Food wastes phenolic compounds: overview of contemporary greener extraction technologies, industrial potential, and its integration into circular bioeconomy. *Energy, Ecology and Environment*. 2024.

<https://doi.org/10.1007/s40974-024-00321-z>

17. Vegetable By-Products from Industrial Processing: From Waste to Functional Ingredient Through Fermentation. *Foods*. 2025. Vol. 14(15). 2704.

<https://doi.org/10.3390/foods14152704>

18. Nayak A., Shah A., Bhatt S. et al. Ultrasound and microwave assisted extraction of bioactives from food wastes: An overview on their comparative analysis towards commercialization. *Ultrasonics Sonochemistry*. 2026. Vol. 124. 107712.

<https://doi.org/10.1016/j.ultsonch.2025.107712>

19. Bioactive compound encapsulation: Characteristics, applications in food systems, and implications for human health. *Food Chemistry: X*. 2024. Vol. 24. 101953.

<https://doi.org/10.1016/j.fochx.2024.101953>

20. Hao M., Tan X., Liu K., Xin N. Nanoencapsulation of nutraceuticals: enhancing stability and bioavailability in functional foods. *Frontiers in Nutrition*. 2026. Vol. 12. 1746176.

<https://doi.org/10.3389/fnut.2025.1746176>

21. Advanced encapsulation technologies for functional foods: Enhancing stability, bioavailability, and controlled release of nutraceuticals and bioactives. *Applied Food Research*. 2026. Vol. 6(1). 101622.

<https://doi.org/10.1016/j.afres.2025.101622>

22. Miazzi M.M., Dellino M., Fanelli V. et al. Novel foods in the European framework: benefits and risks. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*. 2025. Vol. 65(29). P. 6460–6469.

<https://doi.org/10.1080/10408398.2024.2442062>

23. Novel foods, food enzymes, and food additives derived from food by-products of plant or animal origin: principles and overview of the EFSA safety assessment. *Frontiers in Nutrition*. 2024.

<https://doi.org/10.3389/fnut.2024.1390734>

24. Establishing toxicological reference points for the novel food safety assessment by the European Food Safety Authority – approaches, challenges and ways forward. *Trends in Food Science & Technology*. 2025. Vol. 165. 105360.

<https://doi.org/10.1016/j.tifs.2025.105360>

9. Політика освітнього компоненту

Політика всіх освітніх компонент в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, [Корпоративному кодексу ОНТУ](#), [Кодексу академічної доброчесності ОНТУ](#), [Положення про організацію освітнього процесу ОНТУ](#), [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в ОНТУ](#), [вимог ISO 9001:2015](#)

Викладачі:	/ПІДПИСАНО/	Наталія ТКАЧЕНКО
	/ПІДПИСАНО/	Богдан ЄГОРОВ
	/ПІДПИСАНО/	Алла МАКАРИНСЬКА
	/ПІДПИСАНО/	Георгій СТАНКЕВИЧ
	/ПІДПИСАНО/	Дмитро ЖИГУНОВ
	/ПІДПИСАНО/	Ірина СОЛОНІЦЬКА
	/ПІДПИСАНО/	Любов ТЕЛЕЖЕНКО
	/ПІДПИСАНО/	Оксана ТКАЧЕНКО
	/ПІДПИСАНО/	Євгеній КОТЛЯР
	/ПІДПИСАНО/	Наталя ПОВАРОВА
	/ПІДПИСАНО/	Оксана САВІНОК
	/ПІДПИСАНО/	Антоніна КАПУСТЯН

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри Технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси

Протокол від «31» серпня 2026 р. № 1

Завідувач кафедри ТМОЖП та ІК

/ПІДПИСАНО/

Дмитро СКРИПНІЧЕНКО

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри Технології зерна і комбікормів

Протокол від «31» серпня 2026 р. № 15

Завідувачка кафедри ТЗіК

/ПІДПИСАНО/

Алла МАКАРИНСЬКА

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри Технології зернових продуктів, хліба і кондитерських виробів

Протокол від «31» серпня 2026 р. № 1

Завідувач кафедри ТЗПХіКВ

/ПІДПИСАНО/

Дмитро ЖИГУНОВ

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри Технології ресторанного та оздоровчого харчування

Протокол від «01» серпня 2026 р. № 1

В.о. завідувача кафедри ТРіОХ

/ПІДПИСАНО/

Геннадій ДІДУХ

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри Технології вина та сенсорного аналізу

Протокол від «31» серпня 2026 р. № 1

Завідувачка кафедри ТВтаСА

/ПІДПИСАНО/

Оксана ТКАЧЕНКО

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри Технології м'яса, риби і морепродуктів

Протокол від «31» серпня 2026 р. № 1

Завідувачка кафедри ТМРіМ

/ПІДПИСАНО/

Оксана САВІНОК

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри Харчової хімії, експертизи та біотехнологій

Протокол від «31» серпня 2026 р. № 1

Завідувачка кафедри ХХЕтаБ

/ПІДПИСАНО/

Антоніна КАПУСТЯН

ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОНП «Харчові технології»,
д.т.н., професор кафедри технології
молока, олійно-жирових продуктів
та індустрії краси

/ПІДПИСАНО/

Наталія ТКАЧЕНКО