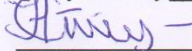


Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Голова науково-методичної ради
факультету _____

 Надія СТЕЦЬ

«01» вересня 2023 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ОК 2.1 Розробка нових харчових продуктів функціонального призначення
шифр із ОПП і повна назва навчальної дисципліни

для здобувачів вищої освіти

рівень вищої освіти другий (магістерський)

галузь знань 18 Виробництво та технології


спеціальність 181 Харчові технології

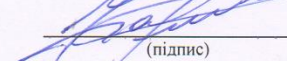
спеціалізація _____
(за наявності)

освітня програма «Харчові технології»

рік набору 2023/2024 форма навчання денна термін навчання 1 рік 4 місяці

вид дисципліни _____ обов'язкова

Розробник (-и) Пешук Людмила Василівна, професор кафедри, д-р. с.-г. наук 
вказати розробників: ПІБ, посада, науковий ступінь, вчене звання підпис

Погоджено гарант ОП  Андрій Фарісеєв
(підпис) (ім'я та прізвище)

Робоча програма схвалена на засіданні кафедри харчових технологій _____
Протокол від «29» 08 2023 року № 1

Ухвалено на засіданні науково-методичної ради факультету
Протокол від «01» 09 2023 року № 1

Дніпро
2023

Опис навчальної дисципліни

Навчальний рік (роки*) викладання дисципліни	Курс	Семестр	Підсумковий контроль				Індивідуальні завдання		Кредитів ECTS	Обсяг роботи студента (години)					
			екзамен	диф. залік	залік	курсова робота	форма	кількість		аудиторні					самостійна робота
										всього	всього аудиторних	лекції	практичні заняття	семінарські заняття	
2023/24	1м	1		1				3,0	90	26	10			16	64
		2	2					2,0	60	24	8			16	36
20__/_															
20__/_															
20__/_															

1. Мета дисципліни

– набуття поглиблених теоретичних знань і практичних навичок в області біології і фізіології харчування, технології виробництва лікувальних, лікувально-профілактичних і спеціальних продуктів на основі сировини рослинного і тваринного походження, направлених на заповнення потреб в основних поживних речовинах різних вікових і фізіологічних груп населення, в несприятливих і екстремальних умовах життєдіяльності;

– вивчити хімічний склад сировини для виробництва продуктів функціонального призначення, їх харчову, біологічну цінність, технологічні властивості, технологію виробництва функціональних продуктів з використанням фізичних, хімічних, мікробіологічних та інших способів впливу на сировину.

Вивчення дисципліни забезпечує формування компетентностей за ОП:

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні.

ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).

ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.

Фахові компетентності спеціальності (ФК):

СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій.

СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з 7 урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі.

СК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів.

2. Попередні вимоги до опанування навчальної дисципліни.

Дисципліна базується на знаннях, отриманих студентами під час вивчення дисциплін: «Харчова хімія», «Мікробіологія харчових продуктів», «Технологія галузі», «Основи фізіології та гігієна харчування», «Технологія харчової продукції функціонального призначення», «Товарознавство харчових продуктів».

3. Результати навчання за дисципліною та їх співвідношення із програмними результатами навчання.

№	Результати навчання за дисципліною	Програмні результати навчання за ОП	Номери тем
1	Знати закономірності, формування асортименту харчових продуктів функціонального призначення; наукові принципи складання харчових раціонів для окремих груп населення; принципи проектування нових харчових продуктів функціонального призначення	РН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.	Т. 1.1, 1.3, 2.1 – 2.3
2	Володіти технологічними процесами виробництва харчових продуктів функціонального призначення; принципами комплексної оцінки якості та конкурентоспроможності харчових продуктів функціонального призначення	РН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.	Т. 1.1, 1.3, 1.4, 2.1 – 2.4
3	Вміти досліджувати закономірності формування асортименту харчових продуктів функціонального призначення, визначити перспективи його розвитку для різних контингентів споживачів; удосконалювати існуючі та розробляти нові технології харчових продуктів функціонального призначення на основі останніх досягнень науки і техніки	РН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців.	Т. 1.2, 1.5, 2.3, 2.4
4	Визначати показники якості харчових продуктів функціонального призначення; проводити комплексну оцінку якості та конкурентоспроможності нових харчових продуктів функціонального призначення; вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі	РН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.	Т. 1.3, 2.1 – 2.4

4. Структура навчальної дисципліни.

№ п/п	Номер і назва теми	Кількість годин*				
		лекції	практичні заняття	семінарські заняття	лабораторні заняття	самостійна робота
<u>1 семестр</u>						
<i>Розділ 1.</i> Наукові основи розробки нових харчових продуктів функціонального призначення. Харчові, дієтичні добавки та їх значення у розробленні продуктів функціонального призначення. Генетично модифіковані джерела їжі						
1	Тема 1.1 Стан, перспективи та соціальні аспекти виробництва продуктів функціонального та спеціального призначення на основі м'ясної та рослинної сировини	2				12
2	Тема 1.2 Енергетична, харчова та біологічна цінність харчування. Проблеми надлишку та нестачі основних харчових компонентів харчового раціону	2			4	12
3	Тема 1.3 Методологічні підходи до розробки продуктів функціонального призначення. Збагачення продуктів харчування	2			4	20
4	Тема 1.4 Роль харчування у розвитку аліментарно залежних станів організму людини. Особливості раціональної дієтотерапії	2			4	12
5	Тема 1.5 Генетично модифіковані джерела їжі. Принципи створення генетично модифікованого організму (ГМО)	2			4	8
Всього за 1 семестр		10			16	64
<u>2 семестр</u>						
<i>Розділ 2.</i> Вимоги до якості сировини та продуктів функціонального призначення. Технології харчових продуктів функціонального призначення						
6	Тема 2.1 Методологічні аспекти моніторингу харчування населення. Харчова комбінаторика дієтичного та функціонального харчування	2			4	6
7	Тема 2.2 Теоретичні та практичні аспекти одержання екологічно безпечної сировини	2			4	8
8	Тема 2.3 Науково-обґрунтовані вимоги до якості сировини, яку використовують для виробництва функціонального і дієтичного харчування	2			4	12
9	Тема 2.4 Використання нетрадиційної та екзотичної сировини у виробництві дієтичної та функціональної продукції	2			4	10
Всього за 2 семестр		8			16	36
Всього		18			32	100

Тематика лабораторних занять

№ Теми	Тематика (назва) лабораторного заняття	Кількість годин	Рекомендована література (№ з переліку)
Розділ 1. Наукові основи розробки нових харчових продуктів функціонального призначення. Харчові, дієтичні добавки та їх значення у розробленні продуктів функціонального призначення. Генетично модифіковані джерела їжі			
Тема 1.2	Вивчення технології виготовлення функціональних продуктів підвищеної біологічної цінності	4	2 – 4, 7 – 9, 13, 16
Тема 1.3	Вивчення перспектив введення функціонально-коригуючих харчових добавок в технології функціональних продуктів	4	3, 4, 8, 9, 14, 15, 17
Тема 1.4	Розробка нових продуктів функціонального призначення з використанням біологічно-активних речовин з екстрактів овочів	4	1 – 3, 5, 6, 8, 11, 12
Тема 1.5	Вивчення основних принципів розробки функціональних продуктів на м'ясній основі. Обґрунтування вибору основи харчової композиції	4	2 – 4, 7 – 9, 13 – 17
Розділ 2. Вимоги до якості сировини та продуктів функціонального призначення. Технології харчових продуктів функціонального призначення			
Тема 2.1	Розробка нових продуктів функціонального призначення на основі злакових та псевдозлакових культур (амарант, кіноа, чіа, конопля, хлорела, спіруліна)	4	1, 2 – 5, 7, 8, 15
Тема 2.2	Розробка нових продуктів функціонального призначення з використанням вітамінно-мінеральних синтетичних комплексів	4	1 – 4, 13 – 17
Тема 2.3	Розробка нових продуктів функціонального призначення з пробіотиками	4	2 – 4, 10, 14 – 17
Тема 2.4	Бобові (люпин, нут, маш) в технології сучасних функціональних білкових продуктів харчування	4	5, 6, 11, 12, 13, 14, 16
Всього годин		32	-

Тематика самостійної роботи

№ Теми	Тема самостійної роботи	Кількість годин	Рекомендована література (№ з переліку)
Тема 1.1	Стан і перспектива виробництва функціональних і спеціальних продуктів у світі, Україні. Державна політика в області здорового харчування в Україні.	6	2, 3, 4, 7, 8, 17
Тема 1.1	Функціональні продукти харчування. Терміни та визначення. Провідні вчені та їх внесок в створенні технологій функціональних продуктів харчування.	6	2, 3, 4, 7, 8, 13, 14, 17
Тема 1.2	Обмін енергії в організмі. Енергетичні витрати організму. Методи визначення енергетичної потреби.	6	2 – 4, 7 – 9, 13, 16

Тема 1.2	Роль білків їжі в організмі людини. Білки тваринного і рослинного походження. Нетрадиційні і нові джерела білка. Фізіологічна роль білків, значення при конструюванні.	6	2, 3, 7 – 9, 13, 17
Тема 1.3	Основні етапи розробки функціональних продуктів на рослинній і тваринній основі. Пріоритетний вибір харчових добавок білкової, вітамінної та вуглеводної природи.	6	1, 3, 4, 8, 9, 14, 15, 17
Тема 1.3	Характеристика харчових речовин в харчуванні і підтримці здоров'я людини. Мікро- та макронутрієнтна збалансованість продуктів харчування. Класифікація та характеристика дієтичних добавок.	6	1 – 4, 8, 9, 14, 15, 17
Тема 1.3	Харчові речовини – нутрицевтики, пробіотики, парафармацевтики та їх характеристика. Комбінаційні добавки. Харчові волокна, їх характеристика та властивості. Водорості та продукти їх переробки.	8	2, 3, 4, 8, 9, 14 – 17
Тема 1.4	Значення харчування у виникненні та розвитку різних захворювань. Технологія продуктів поліфункціонального призначення, диференційованих для профілактики різноманітних захворювань та зміцнення організму.	6	1 – 6, 8, 11, 12, 14, 16, 17
Тема 1.4	Надлишкова маса тіла і ожиріння. Харчування і профілактика цукрового діабету. Харчування і профілактика серцево-судинних захворювань.	6	1 – 3, 5, 6, 8, 11, 16, 17
Тема 1.5	Система оцінки безпеки ГМО (ФАО/ВООЗ). Система Державного регулювання у сфері ввезення та виробництва харчової продукції з ГМО в Україні. Впровадження генно-інженерної технології в сферу харчової індустрії.	8	2 – 4, 7 – 9, 13 – 17
Тема 2.1	Проблеми екології харчових продуктів. Принципи методів контролю показників безпеки і якості сировини і готової продукції.	6	1, 2 – 5, 7, 8, 15
Тема 2.2	Методологія вирощування та отримання при забої екологічно-безпечної м'ясної сировини. Екологічні проблеми агропромислового комплексу.	4	1 – 4, 9, 13 – 17
Тема 2.2	Основні фактори та ефекти радіаційного впливу на продукти харчування. Методи захисту і очищення продуктів харчування від радіаційного впливу.	4	5, 6, 11, 12, 13
Тема 2.3	Вплив класичних та сучасних технологічних процесів на збереження поживних речовин вихідної сировини. Основи виробництва збагачених продуктів.	6	2 – 4, 10, 14 – 17
Тема 2.3	Характеристика інноваційних технологій харчових продуктів функціонального	6	1, 4, 7, 8, 10, 15, 16

	призначення. Сутність та перспективи розвитку молекулярної технології.		
Тема 2.4	Інноваційні технології харчових продуктів функціонального призначення з використанням дієтичних добавок. Загальні вимоги до харчових продуктів з нетрадиційної сировини.	6	5, 6, 11, 12, 13, 14, 16
Тема 2.4	Дичина, як основна сировина продуктів функціонального призначення. Гігієнічні вимоги до безпечності та поживної цінності продуктів з нетрадиційної та екзотичної сировини.	4	9, 7, 8, 13 – 17
Всього годин		100	-

5. Схема формування оцінки.

5.1 Шкала відповідності оцінювання:

Відмінно/Excellent	Зараховано/Passed	90-100
Добре/Good		82-89
		75-81
		64-74
Задовільно/Satisfactory		60-63
Незадовільно/Fail	Не зараховано/Fail	0-59

5.2 Форми та організація оцінювання:

Поточний контроль:

Форма оцінювання	Строки проведення оцінювання (тижні викладання)	Максимальна кількість балів
Виконання завдань лабораторних робіт	2-17	4×10 б= 40
Письмова контрольна робота за темами	16	20
Оцінювання рівня виконання творчого завдання	17	20
Оцінювання рівня виконання завдання для самостійної роботи	17	20
Максимальна кількість балів за поточне оцінювання		100
Виконання завдань лабораторних робіт	23-40	4×5 б= 20
Письмова контрольна робота за темами	40	20
Оцінювання рівня виконання завдання для самостійної роботи	41	20
Максимальна кількість балів за поточне оцінювання		60

Семестровий контроль:

Форма оцінювання	Максимальна кількість балів
Диф. Залік (1 семестр)	100
Екзамен (2 семестр)	40

Критерії оцінювання:

Критерії оцінювання знань здобувачів* (1 семестр)	
<i>Форма 1 Виконання завдань лабораторних робіт</i>	
Бали	Критерій
0	Здобувач вищої освіти не зміг виконати завдання, не оформив звіт лабораторної роботи
1-5	Завдання виконано здобувачем вищої освіти самостійно, проте допущено грубі помилки у завданнях лабораторної роботи
6-9	Завдання виконано здобувачем вищої освіти самостійно, проте допущено незначні помилки у завданнях лабораторної роботи
10	Завдання виконано здобувачем вищої освіти самостійно без помилок, матеріали оформлені належним чином у звіті лабораторної роботи
<i>Форма 2 Письмова контрольна робота за темами</i>	
Бали	Критерій
0	Здобувач вищої освіти не виконав завдання контрольного тестування або виявив повне незнання навчального матеріалу
1-8	Здобувач вищою освіти виконав контрольне тестування, проте допустився грубих помилок в більшій половині заданих питань, недосконало опанував лекційний та практичний матеріал, внаслідок чого показав нерозуміння навчального матеріалу
8-13	Здобувач вищою освіти виконав контрольне тестування, проте допустився помилок, відповівши на більшу половину заданих питань вірно, показав часткове розуміння та орієнтацію у навчальному матеріалі
14-19	Здобувач вищою освіти виконав контрольне тестування, проте допустився незначних помилок, показав достатнє розуміння та орієнтацію у навчальному матеріалі
20	Здобувач вищою освіти виконав контрольне тестування без помилок, надавши правильні відповіді на всі питання контрольного тестування, показав досконале розуміння та орієнтацію у навчальному матеріалі
<i>Форма 3 Оцінювання рівня виконання творчого завдання</i>	
Бали	Критерій
0	Здобувач вищої освіти не виконав письмове індивідуальне завдання, не виступив із доповіддю за заданою темою
1-9	Здобувач вищої освіти виконав письмове індивідуальне завдання, проте не зміг повно розкрити тему, не дотримався норм оформлення та заданого обсягу; відмовився від публічного виступу за заданою темою; не зміг надати відповіді на питання по заданій темі
10-19	Здобувач вищої освіти виконав письмове індивідуальне завдання, на запитання у письмовій роботі дає неповний, але правильний, послідовний, зв'язний, обґрунтований виклад навчального матеріалу; публічний виступ з докладом супроводжується якісним викладом матеріалу; неповні відповіді здобувача на основні та додаткові питання щодо теми свідчать про його

	розуміння та орієнтацію у навчальному матеріалі без заглиблення
20	Здобувач вищої освіти виконав письмове індивідуальне завдання, при усному або письмовому викладі матеріалу дає повні, правильні, послідовні, зв'язні, обґрунтовані відповіді на питання теми, що супроводжуються правильними прикладами; повнота відповіді здобувача на основні та додаткові питання щодо теми доповіді свідчить про глибоке його розуміння та орієнтацію у навчальному матеріалі
Форма 4 Оцінювання рівня виконання завдання для самостійної роботи	
Бали	Критерій
0	Здобувач вищої освіти не виконав завдання (реферат), не виступив із доповіддю за заданою темою
1-9	Здобувач вищої освіти виконав завдання (реферат), проте не зміг повно розкрити тему, не дотримався норм оформлення та заданого обсягу; відмовився від публічного виступу за заданою темою; не зміг надати відповіді на питання по заданій темі
10-19	Здобувач вищої освіти виконав завдання (реферат), на запитання у письмовій роботі дає неповний, але правильний, послідовний, зв'язний, обґрунтований виклад навчального матеріалу; публічний виступ з докладом супроводжується якісним викладом матеріалу; неповні відповіді здобувача на основні та додаткові питання щодо теми свідчать про його розуміння та орієнтацію у навчальному матеріалі без заглиблення
20	Здобувач вищої освіти виконав завдання (реферат), при усному або письмовому викладі матеріалу дає повні, правильні, послідовні, зв'язні, обґрунтовані відповіді на питання теми, що супроводжуються правильними прикладами; повнота відповіді здобувача на основні та додаткові питання щодо теми доповіді свідчить про глибоке його розуміння та орієнтацію у навчальному матеріалі

Критерії оцінювання знань здобувачів* (2 семестр)	
Форма 1 Виконання завдань лабораторних робіт	
Бали	Критерій
0	Здобувач вищої освіти не зміг виконати завдання, не оформив звіт лабораторної роботи
1-2	Завдання виконано здобувачем вищої освіти самостійно, проте допущено грубі помилки у завданнях лабораторної роботи
3-4	Завдання виконано здобувачем вищої освіти самостійно, проте допущено незначні помилки у завданнях лабораторної роботи
5	Завдання виконано здобувачем вищої освіти самостійно без помилок, матеріали оформлені належним чином у звіті лабораторної роботи
Форма 2 Письмова контрольна робота за темами	
Бали	Критерій
0	Здобувач вищої освіти не виконав завдання контрольного тестування або виявив повне незнання навчального матеріалу
1-8	Здобувач вищою освіти виконав контрольне тестування, проте допустився грубих помилок в більшій половині заданих питань, недосконало опанував лекційний та практичний матеріал, внаслідок чого показав нерозуміння навчального матеріалу
8-13	Здобувач вищою освіти виконав контрольне тестування, проте допустився помилок, відповівши на більшу половину заданих питань вірно, показав часткове розуміння та орієнтацію у навчальному матеріалі

14-19	Здобувач вищою освіти виконав контрольне тестування, проте допустився незначних помилок, показав достатнє розуміння та орієнтацію у навчальному матеріалі
20	Здобувач вищою освіти виконав контрольне тестування без помилок, надавши правильні відповіді на всі питання контрольного тестування, показав досконале розуміння та орієнтацію у навчальному матеріалі
Форма 3 Оцінювання рівня виконання завдання для самостійної роботи	
Бали	Критерій
0	Здобувач вищої освіти не виконав письмове самостійне індивідуальне завдання, не виступив із доповіддю за заданою темою
1-9	Здобувач вищої освіти виконав письмове самостійне індивідуальне завдання, проте не зміг повно розкрити тему, не дотримався норм оформлення та заданого обсягу; відмовився від публічного виступу за заданою темою; не зміг надати відповіді на питання по заданій темі
10-19	Здобувач вищої освіти виконав письмове самостійне індивідуальне завдання, на запитання у письмовій роботі дає неповний, але правильний, послідовний, зв'язний, обґрунтований виклад навчального матеріалу; публічний виступ з докладом супроводжується якісним викладом матеріалу; неповні відповіді здобувача на основні та додаткові питання щодо теми свідчать про його розуміння та орієнтацію у навчальному матеріалі без заглиблення
20	Здобувач вищої освіти виконав письмове самостійне індивідуальне завдання, при усному або письмовому викладі матеріалу дає повні, правильні, послідовні, зв'язні, обґрунтовані відповіді на питання теми, що супроводжуються правильними прикладами; повнота відповіді здобувача на основні та додаткові питання щодо теми доповіді свідчить про глибоке його розуміння та орієнтацію у навчальному матеріалі
Форма 4 Екзамен	
Бали	Критерій
0-10	Виставляється, якщо при відповіді на питання здобувач вищої освіти виявив серйозні пробіли в знаннях основного матеріалу, допустив принципові помилки, не зміг виконати практичні завдання та тести, надані нелогічні пояснення тощо
11-20	Виставляється, якщо при відповіді на питання здобувач вищої освіти виявив недостатні знання основного програмного матеріалу, в обсязі, що необхідний для подальшого навчання і роботи, передбачених програмою; частково справився з поставленим завданням та тестами, але при цьому, окремими навичками володіє невпевнено
21-30	Виставляється здобувачу вищої освіти, якщо при відповіді на питання він виявив повне знання програмного матеріалу, передбачене на рівні аналогічного відтворення, правильно виконав поставлене завдання та більшість тестів, показав володіння практичними навичками, але припустив окремі несуттєві помилки
31-40	Виставляється здобувачу вищої освіти, який при відповіді на запитання виявив всебічні, систематизовані, глибокі знання матеріалу, правильно та повністю виконав поставлені завдання та тести, вміє грамотно інтерпретувати одержані результати; продемонструвати знання, передбачені на рівні творчого використання

6. Методи навчання, інструменти, обладнання та програмне забезпечення, використання яких передбачає навчальна дисципліна:

Методи навчання:

- словесні методи – розповідь-пояснення, бесіда, роз'яснення, лекція, інструктаж;
- наочні методи – ілюстрація, демонстрація, навчальне спостереження;
- практичні методи: досліди, вправи, лабораторні роботи;
- методи стимулювання і мотивації навчально-пізнавальної діяльності (навчальні дискусії, перегляд навчальних відеофільмів та інших заходів, що сприяють активізації навчання і кращому засвоєнню знань).

Інструменти та обладнання:

Застосування програмно-технічних та інформаційних засобів (мультимедійне обладнання, комп'ютерні програми та інформаційні технології).

Програмне забезпечення:

ОС Windows 7*; ОС Windows XP MS Office 2007; MS Office 2003, Autocad RM 21MS; Office 365, MS Teams, MS Forms, MS PowerPoint, Zoom.

7. Рекомендована література:

Основна:

1. Технологія купажованих жирів збалансованого жирнокислотного складу : монографія / С. В. Іванов, Л. В. Пешук, І. Г. Радзієвська ; Національний університет харчових технологій– Київ : НУХТ, 2013. – 210 с.
2. Інноваційні технології дієтичних та оздоровчих хлібобулочних виробів : монографія / В. І. Дробот, А. М. Грищенко, О. Д. Тесля ; за ред. В. І. Дробот. – Київ : Кондор, 2016. – 242
3. Сировина для дитячого та дієтичного харчування : монографія / Н. В. Голембовська – Київ : Компрінт, 2017. – 160 с.
4. Бобрівник, Л. Д. Шляхи удосконалення технологій цукру та інулінопродуктів : монографія / Л. Д. Бобрівник. – Київ : Кафедра, 2013. – 196 с.
5. Юдічева, О. П. Товарознавство. Малопоширені овочі : навч. посіб. / О. П. Юдічева ; Полтавський університет економіки. і торгівлі. – Київ. : Ліра-К, 2014. – 236 с.
6. Біленька, І. Р. Оздоровчі продукти на основі топінамбура : монографія / І. Р. Біленька, Н. А. Лазаренко ; Одеська національна академія харчових технологій – Одеса : В. В. Букаєв, 2015. – 127 с.
7. Мухацька, Р. Основи здоров'я і раціонального харчування: монографія / Р. Мухацька ; пер. з пол. Ю. Г. Попсуєнко ;– Київ : ІВЦ АЛКОН, 2016. – 253 с.
8. Салавеліс, А. Д. Технологія продуктів лікувально-профілактичного призначення : учеб. пособ. / А. Д. Салавеліс, А. К. Дьяконова / ОНАХТ – Одесса : Optimum, 2012. – 626 с.
9. Саніна, І. Л. Дієтичне м'ясо / І. Л. Саніна – Харків : Аргумент Принт, 2013. – 94 с.
10. Рудавська, Г. Б. Молочні та яєчні товари : підручник / за заг. ред. Г. Б. Рудавської. – 3-тє вид., перероб. та допов. – Київ : КНТЕУ, 2013. – 372 с.
11. Лікарські овочеві рослини : навч. книга / Г. Ф. Яцук – Богдан, 2012. – 141 с.
12. Пашковський, А. И. Овощи, картофель, грибы (пищевые, диетические, лечебные свойства) / А. Пашковський. – Житомир : Рута, 2013. – 389 с.
13. Технологічне забезпечення якості кулінарної продукції лікувального та дієтичного харчування : навч. посіб. / Л. М. Крайнюк, Л. О. Касілова, Ж. А. Крутовий – Харків : ХДУХТ, 2012. – 262 с.

14. Управління якістю кулінарної продукції лікувального та дієтичного харчування : навч. посіб. : РМОіНУ / О. І. Черевко, Л. М. Крайнюк, Л. О. Касілова – Суми : Університетська книга, 2014. – 279 с.
15. Роль харчування у профілактиці та лікуванні захворювань людини : навч. посіб. / Л. Андріюк ; Львівський національний медичний університет ім. Данила Галицького. – Львів ; Дрогобич : Посвіт, 2017. – 124 с.
16. Здоровое питание. Основы общей нутрициологии / под ред. Н. Н. Надворного и В. И. Кресюна ; Одесский национальный медицинский университет. – Одесса : Пресс-курьер, 2015. – 349 с.
17. Дымань, Т. Н. Питание человека в XXI веке / Т. Н. Дымань, С. И. Шевченко. – Киев : Либра, 2008. – 112 с.

Додаткова:

1. Гребенюк, М. Сучасна концепція здорового та раціонального харчування – складова системи забезпечення продовольчої безпеки України / М. Гребенюк // Підприємництво, господарство і право. – 2013. – № 6 (210). – С. 41–45.
2. До питання класифікації продуктів спеціального призначення / Г. М. Лисюк, С. Г. Олійник, О. В. Самохвалова, З. І. Кучерук // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2011. – Вип. 2(14). – С. 12–18.
3. Карпалюк, Т. О. Корисне харчування: найкращі рецепти / Т. О. Карпалюк. – Харків : Віват, 2015. – 44 с.
4. Нові продукти для раціонів військовослужбовців : монографія / А. І. Українець, Г. О. Сімахіна, Н. О. Стеценко ; Національний університет харчових технологій. – Київ. : Сталь, 2017. – 290 с.
5. Пешук Л.В., Сімонова І.І. Вплив різних методів термічної обробки на технологію м'ясних делікатесів спеціального призначення. Modern engineering research: Topical problems, challenges and modernity. / Collective monograph Prague. Czech, 2020. P. 351-369.
6. Liudmyla Peshuk, Iryna Simonova, Bohdan Halukh. Quality management and safety control of semi-finished in the context of the HACCP system. / Specialized and multidisciplinary scientific researches: Collectoin of scientific papers with Proceeding of the International Scientific and Practical Conference (Vol. 2), December 11, 2020.
7. Пешук Л.В., Вієнко О. Ю. Розробка і модифікація складу спеціального харчового продукту з заданими властивостями на основі м'ясної та рибної сировини. Матеріали науково-практичної конференції пам'яті професора Юрія Григоровича Григорова. Київ, 2021. С. 84-87.
8. Kondratiuk N., Peshuk L.V., Kozhemyaka O., Polyvanov Ye. Scientific foundations of solving engineering tasks and problems. Theoretical and practical foundation of beverage production with a high content of biologically actives substances / Demchyna B., Vozniuk L., Surmai M., Hladyshev D., Babyak V.– etc. // Scientific foundations of solving engineering tasks and problems: collective monograph – International Science Group. – Boston : Primedia eLaunch, 2021. P. 430–439.
9. Пешук Л., Іванова Т., Будник Н. Використання вторинної рослинної сировини в технології м'ясних продуктів з антиоксидантними властивостями. Природно-ресурсний та енергетичний потенціали: напрями збереження, відновлення та раціонального використання. – Розділ 3. П. : ПП «Астрая». – 2019 р. – С.205-212.
10. Пешук Л., Новікова Н., Приходько Д. Водорості як «суперфуд» у технологіях м'ясних продуктів здорового харчування. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки. №1. – 2023 – С. 96–103.
11. Сімонова І., Пешук Л. Органічні кислоти ягідної сировини у фізіології харчування людини. International scientific journal grail of science. №25. – 2023. – С.163–168.
12. Пешук Л., Сімонова І., Штик І. Тренд сучасності – продукція оздоровчого

призначення з мікрowodорослями. Науковий вісник ЛНУВМБ ім. С.З. Гжицького. 2022. Т.24. №97. – С.33–38.

13. Драчева, Л. В. Технология для продуктов здорового и функционального питания / Л. В. Драчева // Пищевая промышленность. – 2012. – № 2. – С. 40–41

14. Карпалюк, Т. А. Жиросжигающие напитки, коктейли / Т. А. Карпалюк. – Харьков : Виват, 2016. – 159 с.

15. Драчова, Л. Пропіоновокислі бактерії як інгредієнт для створення продуктів здорового харчування / Л. Драчова // Харчова і переробна промисловість. – 2010. – № 4(368). – С. 17 – 27.

16. Мазуренко, І. К. Демографічна ситуація та стан здоров'я дітей, динаміка забезпечення спеціальними продуктами харчування / І. К. Мазуренко // Харчова наука і технологія. – 2010. – № 4 (13). – С. 9–11

17. Аюрведичні знання як унікальна цілісна система оздоровлення і лікування хвороб / А. І. Українець, Г. О. Сімахіна, Г. Є. Поліщук, Н. В. Науменко // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2016. – Т. 22, № 2. – С. 117–123.

18. Карпенко, П. О. Лікувальне харчування та шляхи щодо його удосконалення / П. О. Карпенко, Н. О. Мельничук, С. В. Фус // Проблемы старения и долголетия. – 2011. – Т. 20, № 2. – С. 159–165.

19. Липкан, А. Г. Экзотические растения и напитки из них (какао, кофе, чай зеленый, чай черный) : (История, пищевое применение, профилактика и лечение заболеваний) / А. Г. Липкан, Г. Н. Липкан – Киев : 2011. – 136 с.

8. Інформаційні ресурси:

1. <http://repository.dnu.dp.ua:1100/>
2. http://zt-dpss.gov.ua/wp-content/uploads/НАССР_zak.pdf
3. https://ontu.edu.ua/product_innovations