

МОН УКРАЇНИ
УМАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
(УНУ)



«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Голова приймальної комісії УНУ

Олена ЯРОШИНСЬКА

28.05. 2026

ПРОГРАМА ПРЕЗЕНТАЦІЇ ДОСЛІДНИЦЬКОЇ ПРОПОЗИЦІЇ
зі спеціальності G13 Харчові технології для конкурсного відбору на
навчання для здобуття ступеня доктора філософії

Голова предметної комісії

(підпис)

Ірина ЗАМОРСЬКА

Умань – 2026

Укладачі: д. т. н., професор Ірина ЗАМОРСЬКА (гарант освітньо-наукової програми), д. с.-г. н., професор Анастасія ТОКАР, д. с.-г. н., професор Віталій ЛЮБИЧ

Схвалено науково-методичною комісією факультету інженерних технологій та професійної освіти (протокол № 5 від 28 квітня 2026 р.).

Схвалено вченою радою факультету інженерних технологій та професійної освіти (протокол №7 від 28 квітня 2026 р.).

ЗМІСТ

ВСТУП

- 1. ОРІЄНТОВНІ ТЕМАТИЧНІ НАПРЯМИ ДОСЛІДНИЦЬКОЇ ПРОПОЗИЦІЇ**
- 2. ВИМОГИ ДО СТРУКТУРИ ТА ОФОРМЛЕННЯ ДОСЛІДНИЦЬКОЇ ПРОПОЗИЦІЇ**
- 3. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ДОСЛІДНИЦЬКОЇ ПРОПОЗИЦІЇ**
- 4. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ**

ВСТУП

Вступ до Уманського національного університету (далі – УНУ) з метою підготовки в аспірантурі здійснюється на конкурсній основі відповідно до Порядку підготовки здобувачів вищої освіти ступеня доктора філософії та доктора наук у закладах вищої освіти (наукових установах), затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 23 березня 2016 року № 261 (в редакції постанови Кабінету Міністрів України від 19 травня 2023 року № 502), Умов прийому на навчання до закладів вищої освіти, затверджених МОН, і Правил прийому до УНУ, затверджених Вченою радою УНУ.

Прийом на навчання для здобуття ступеня доктора філософії здійснюється за результатами вступних випробувань, зокрема, презентації дослідницької пропозиції чи досягнень.

Презентація дослідницької пропозиції чи досягнень – форма вступного випробування, що передбачена під час вступу до УНУ для здобуття освітньо-наукового ступеня доктора філософії, яка полягає в заслуховуванні, обговоренні та оцінюванні наукового повідомлення вступника.

Презентація дослідницької пропозиції чи досягнень готується вступником до аспірантури особисто і є стислим викладом науково-дослідних ідей стосовно розуміння та перспектив дослідження обраної наукової тематики (теми).

Метою презентації дослідницької пропозиції є встановлення рівня обізнаності вступника та вміння застосовувати отримані знання у наукових дослідженнях; визначення здатності вступника виокремлювати, систематизувати, розв’язувати, презентувати актуальні проблеми обраної наукової тематики (теми), критично оцінювати результати науково-дослідної роботи, визначати перспективи подальших наукових досліджень із дотриманням належної академічної та професійної доброчесності.

Завданням презентації дослідницької пропозиції є:

– виявлення у вступника здібностей щодо здійснення науково-дослідницької діяльності за обраною науковою тематикою (темою), системності та послідовності мислення, глибини її розуміння;

– оцінка вміння презентувати матеріал і брати участь у наукових дискусіях.

У дослідницькій пропозиції обґрунтовується актуальність наукової тематики (теми) та методологія її дослідження, викладаються основні завдання та можливі шляхи їх розв’язання, визначаються об’єкт і предмет дослідження, відображаються очікувані наукові результати.

Дослідницька пропозиція має характер творчої самостійної роботи. Виклад матеріалу не обмежується лише описовим підходом до розкриття обраної тематики (теми), а повинна відображати авторську аналітичну оцінку стану досліджуваної проблеми й власну точку зору вступника на можливі варіанти її вирішення.

1. ОРІЄНТОВНІ ТЕМАТИЧНІ НАПРЯМИ ДОСЛІДНИЦЬКОЇ ПРОПОЗИЦІЇ

Презентація дослідницької пропозиції чи досягнень повинна відповідати науковій тематиці, визначеній відповідною освітньо-науковою програмою. Представлена вступником дослідницька пропозиція у запропонованому формулюванні та змістовній інтерпретації не обов'язково повинна стати темою дисертаційного дослідження у разі зарахування до аспірантури.

Орієнтовна тематика дослідницьких пропозицій

1. Удосконалення технології зберігання фруктів з використанням їстівних біодеградованих покриттів.
2. Формування якості та продовження терміну зберігання свіжонарізаної плодоовочевої продукції за використання бар'єрних технологій.
3. Удосконалення технології зберігання овочів із застосування біопрепаратів та фітоекстрактів.
4. Оптимізація технологічних параметрів холодильного зберігання та логістики свіжої плодоовочевої продукції із застосуванням активних пакувальних систем.
5. Удосконалення технології та моделювання рецептур рослинних аналогів кулінарної продукції підвищеної біологічної цінності.
6. Розробка технологій функціональних харчових продуктів персоналізованого призначення з оптимізованим нутритивним профілем.
7. Формування якості рослинних композиційних продуктів із використанням збагачувальних інгредієнтів.
8. Розроблення технологій функціональних снєків і готових страв з підвищеним вмістом антиоксидантів та природних консервантів.
9. Розроблення технологій переробки некондиційної плодоовочевої сировини у напівфабрикати високого ступеня готовності.
10. Розроблення технологій раціонального використання біологічно активних речовин із побічних продуктів переробки плодів і ягід.
11. Розроблення ресурсозберігаючих технологій порошкоподібних функціональних інгредієнтів із вторинних продуктів переробки локальних культур.
12. Удосконалення технології плодово-ягідних вин з використанням автохтонних штамів дріжджів.
13. Розроблення технологій спрямованої ферментації рослинної сировини для створення функціональних напоїв із пробіотичними властивостями.
14. Розроблення технологій низькоалкогольних і безалкогольних плодово-ягідних напоїв із високим біоактивним потенціалом.

15. Формування біохімічної стабільності та ароматичного комплексу крафтових вин залежно від сортових особливостей плодово-ягідної сировини.
16. Розроблення ресурсозберігаючих технологій крафтових ферментованих напоїв із застосуванням нетрадиційної та нішевої рослинної сировини.
17. Удосконалення технологій зерноборошняних продуктів підвищеної харчової цінності за використання нетрадиційних рослинних інгредієнтів.
18. Формування та збереження якості зерна та зернопродуктів за використання нетермічних та екологічно безпечних методів стабілізації.
19. Розроблення технологій хлібобулочних виборів із використанням зерна та борошна малопоширених і нішевих культур.
20. Формування структури та якості безглютенових зерноборошняних продуктів на основі псевдозлакових та бобових культур.
21. Розроблення режимів активного вентилявання зерна для зниження втрат маси та збереження посівних якостей.
22. Розроблення раціональних режимів охолодження зерна для пригнічення шкідників хлібних запасів без застосування хімічних засобів.
23. Розроблення технологій отримання борошна цільнозернового помелу з покращеними технологічними та споживчими властивостями.
24. Удосконалення технологій виробництва круп'яних продуктів швидкого приготування з підвищеним вмістом харчових волокон.
25. Розроблення технологій екструдованих зернопродуктів функціонального призначення з використанням продуктів переробки олійних культур.
26. Формування якості зерноборошняних продуктів для дієтичного та спеціального харчування за використання рослинних білкових концентратів.
27. Розроблення технологій виробництва снекової продукції на основі пророщеного зерна злакових та бобових культур.
28. Розроблення технологій збагачення зернопродуктів мікронутрієнтами з рослинної сировини.
29. Розроблення енергоефективних режимів сушіння зерна з використанням відновлюваних джерел енергії.
30. Розроблення безвідходних технологій переробки зерна з комплексним використанням побічних продуктів.

2. ВИМОГИ ДО ПРЕЗЕНТАЦІЇ ДОСЛІДНИЦЬКОЇ ПРОПОЗИЦІЇ ЧИ ДОСЯГНЕНЬ

Дослідницька пропозиція – це наукова доповідь тривалістю до 10 хвилин, підготовлена вступником до аспірантури, що є стислим викладом науково-дослідних ідей стосовно розуміння та перспектив дослідження обраної наукової тематики (теми). Доповідь повинна демонструвати наукову обізнаність вступника, розуміння змісту дослідження обраної наукової проблеми, володіння методикою проведення науково-дослідницької роботи.

Орієнтовна структура презентації дослідницької пропозиції чи досягнень містить наступний рекомендований перелік компонентів:

- обґрунтування актуальності обраної теми;
- ступінь її розробленості у наукових дослідженнях;
- основні завдання та можливі шляхи їх вирішення;
- об'єкт і предмет дослідження;
- передбачувана структура наукового дослідження;
- інформація про наукові досягнення, опубліковані наукові праці.

Презентація дослідницької пропозиції чи досягнень включає доповідь вступника та відповіді запитання на поставлені членами предметної комісії.

3. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ПРЕЗЕНТАЦІЇ ДОСЛІДНИЦЬКОЇ ПРОПОЗИЦІЇ ЧИ ДОСЯГНЕНЬ

Презентація дослідницької пропозиції чи досягнень оцінюється предметною комісією з відповідної спеціальності, склад якої затверджується наказом ректора УНУ.

За результатами презентації дослідницької пропозиції чи досягнень виставляється оцінка за шкалою 100 – 200 (з кроком не менше ніж в один бал) або ухвалюється рішення про негативну оцінку («незадовільно»). Мінімальна кількість балів, із якою вступник допускається до участі у конкурсному відборі – 100.

Критерії оцінювання презентації дослідницької пропозиції чи досягнень

Кількість балів	Характеристики відповіді
181-200	Вступник послідовно і логічно виклав у презентації пропозиції матеріал щодо обґрунтування тематики наукового дослідження, його актуальності, стану розробки в наукових дослідженнях; можливі шляхи розв'язання поставлених завдань. Пропозиція відрізняється повнотою та достовірністю використаної інформації; логічністю структури; композиційною цілісністю; наявністю критичної оцінки наведених відомостей; аргументованістю висновків; чіткістю та лаконічністю викладу; грамотністю та відповідністю викладу нормам української мови й академічного стилю. Під час обговорення і запитань вступник виявив глибоке і повне осмислення змісту матеріалу, в якому він легко орієнтується, володіння поняттєвим апаратом. Відповіді на запитання вступника вказують на здатність до аналізу й інтерпретації обраного предмета дослідження, відмінне володіння навичками логічного і послідовного викладу матеріалу.
141-180	Зроблено послідовне та логічне викладення матеріалу. Подання задуму автора є максимально зручним для сприйняття науковою аудиторією. Пропозиція характеризується повнотою та достовірністю використаної інформації; логічністю структури; композиційною цілісністю; наявністю критичної оцінки наведених відомостей; аргументованістю висновків; чіткістю та лаконічністю викладу; грамотністю та відповідністю викладу нормам української мови та академічного стилю. Вступник виявив достатнє опанування змісту матеріалу, в якому він легко орієнтується, володіння поняттєвим апаратом, уміння пов'язувати теорію з практикою, висловлювати та обґрунтовувати свої судження, але у пропозиції та під час обговорення трапляються окремі неточності (похибки). Відповіді на запитання вступника засвідчують задовільний рівень концептуальних, теоретичних і методологічних знань і здатності до їх засвоєння й інтерпретації, а також достатнє володіння навичками логічного та послідовного викладу.
100-140	Вступником продемонстровані знання та розуміння основних положень представленої дослідницької пропозиції, її актуальність, стан розробки у наукових дослідженнях, можливі шляхи розв'язання поставлених завдань. Проте, виклад матеріалу в пропозиції та під час обговорення неповний і непослідовний; зустрічаються неточності у визначенні понять, виявлено нездатність доказово обґрунтувати свої судження. Відповіді вступника вказують на досить низький рівень засвоєння програмного матеріалу і здатності до його засвоєння й інтерпретації, прийнятне володіння навичками логічного і послідовного викладу та його оформлення.
0-99	Вступником продемонстровано недостатній рівень знань і розуміння основних положень представленої дослідницької пропозиції, недостатнє володіння навичками логічного і послідовного викладу матеріалу. Відповіді вступника неправильні, недостовірні, характеризуються недостатнім рівнем обґрунтованості й аргументованості.

4. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

Основна

1. Івашків Л.Я. Інноваційні технології харчової продукції: навч. посіб. практикум / Л.Я. Івашків, Н.Р.-Й. Джурик. Львів: Ліга Прес, 2017. 172 с.
2. Інноваційні ресторанні технології: основи теорії: підруч. для ВУЗів / За ред. проф. Г.Т. П'ятницької. К.: Кондор, 2013. 248 с.
3. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі: навч. посібник / Н. М. Влащенко. Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова, 2018. 373 с.
4. Інноваційні технології харчових виробництв: монографія / В. А. Піддубний, М. Ф. Кравченко, А. О. Чагайда, С. В. Красножон; за ред. В. А. Піддубного. Нац. ун-т харч. технологій; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. Київ: Кондор, 2017. 374 с.
5. Проектування закладів ресторанного господарства : підручник / А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, О.М. Григоренко та ін. за ред. А.А. Мазаракі. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 184 с
6. Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення / за ред. О.І. Черевко, М.І. Пересічний. ХДУХТ, Харків, 2017. 591 с.
7. Чорна Н. П. Інноваційний розвиток сфери виробництва продуктів харчування та ризики продовольчої безпеки: монографія / Н. П. Чорна. Львів : Ліга-Прес, 2012. 296 с.
8. Технологія харчових продуктів функціонального призначення: монографія / А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко, І.С. Тюрікова та ін.; за ред. д.т.н, проф. М.І. Пересічного. 2-е вид., переробл. та допов. К.: КНТЕУ, 2012. 1116 с.
9. Якість зерна тритикале та продуктів його перероблення: моногр. / Г. М. Господаренко та ін. Київ, 2019. 176 с.
10. Передумови формування якості зерна пшениць і продуктів його перероблення: моногр. / Г. М. Господаренко та ін. Київ, 2019. 336 с.
11. Якість та облік зерна за приймання, оброблення і зберігання: моногр. / Н. М. Осокіна та ін. Київ, 2021. 454 с.
12. Українець, А. І. Інновації в харчовій промисловості: від наукової ідеї до впровадження: монографія / А. І. Українець, Г. О. Сімахіна, А. А. Мазаракі та ін. К.: НУХТ, КНТЕУ, 2013. 360 с.
13. Скрипчук, П. М. Науково-практичні засади виробництва органічної продукції: монографія / П. М. Скрипчук, Г. Д. Гуменюк, Г. М. Шпак ; Нац. ун-т водного госп-ва та природокористування. Рівне: Червінко А. В., 2015. 261 с.
14. Єгоров Б. В. Технологія виробництва комбікормів. Одеса: друкарський дім, 2011. 448 с.
15. Інноваційні технології дієтичних та оздоровчих хлібобулочних виробів / В. І. Дробот та ін. Київ: Кондор, 2016. 242 с.
17. Борошняні кондитерські вироби: технологія та устаткування: навч.

посіб. / Оболкіна В. І., Дудко С. Д., Сидорченко Є. Б., Кожанов Ю. Г. Київ: фірма «ІНКОС», 2021. 350 с.

18. Єремєєва О. А. Харченко Є. І., Любич В. В. Технологічні процеси переробки зерна пшениці в борошно: монографія. Київ: ТОВ «ТРОПЕА», 2021. 160 с.

19. Технології консервування плодів та овочів: підручник/ О.І. Аністратенко, К.В. Калайда, Л.Ю. Матенчук, В.М. Найченко, А.Ю. Токар, З.М. Харченко; за ред. А.Ю. Токар. Умань: Видавничо-поліграфічний центр «Візаві», 2015. 568 с.

20. Масліков М. М. Холодильна технологія харчових продуктів: навч. посібн. Київ: НУХТ, 2007. 335 с.

21. Технології зберігання, переробки та стандартизації сільськогосподарської продукції. Ч.1. Основи післязбиральної доробки, зберігання, переробки та стандартизації плодоовочевої продукції: навч. посібн.. Подпрятів Г.І., Войцехівський В.І., Кіліан М., Сметанська І.М., Токар А.Ю., Войцехівська О.В., Орловський М.Й. К.:ЦІТ Компрінт. 2017. 660 с.

22. Технологія зберігання, консервування та переробки плодів і овочів: підручник для студентів вищих навчальних закладів / К.В. Калайда, Л.Ю. Матенчук, В.М. Найченко, А.Ю. Токар, З.М. Харченко, Н.П. Загорко, М.Є. Сердюк, О.П. Прісс, Л.М. Кюрчева, О.І. Сухаренко, О.І. Аністратенко. Мелітополь: Видавничо-поліграфічний центр «Люкс», 2017. 291 с.

23. Інноваційні технології в садівництві, овочівництві та зберіганні плодів: навч.-метод. посіб. для слухачів курсів проф. перепідготовки в/с, ветеранів та членів їхніх сімей / [М.І. Мальований, В.В. Заморський, О.І. Улянич, І.Л. Заморська]. Київ: Гнозіс, 2022. 288 с.

24. Sinha, Nirmal K., et al. Handbook of vegetables and vegetable processing. A John Wiley & Sons, Ltd., Publication, 2011. 772 p.

25. Костецька К. В., Осокіна Н. М. Наукове обґрунтування формування якості овочевої сировини під час зберігання та виробництва консервів: монографія. Умань: "Візаві", 2020. 144 с.

26. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: навч. посібник/ О. Ю. Давидова, І. М. Писаревський, Р. С. Ладигенська; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. Х.: ХНАМГ, 2012. 414 с.

27. Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві: навч. посіб. / В. Ф. Доценко, Н. П. Бондар, В. О. Губеня та ін. ; Київ: Кондор, 2021. 368 с. 28. Димань Т.М., Мазур Т.Г. Безпека продовольчої сировини: підручник. К.: ВЦ «Академія». 2011. 520 с.

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

30. Капінос Г.І., Грабовська І.В. Управління якістю: навчальний посібник/Г.І. Капінос,. К.: Кондор-Видавництво, 2016. 278 с.

31. Одарченко Д.М. Системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів: навч. посіб. / Д. М. Одарченко, А.М. Одарченко, Т. В. Карбівнича;

Харк. Держ. ун-с харчування та торгівлі. Х.: Стиль-издат, 2015. 242 с.

32. Лозова Т. М., Сирохман І. В. Управління якістю та безпечністю продукції харчової галузі: підручник. Львів: Растр-7, 2018. 398 с.

33. Вотченікова О. В., Лойко Д. П., Удовіченко О. П. Управління якістю: навч. посіб. Вид. 2-е переробл. Львів: «Магнолія 2006», 2021. 336 с.

34. Інноваційне обладнання молокопереробних підприємств: підручник / І.Г. Бабанов, О.М. Гавва, О.І. Бабанова, І.В. Житнецький, С.П. Ястреба. Київ: ІНКІОС, 2019. 718 с.

35. Технологічне обладнання борошномельних і круп'яних підприємств: підручник для студентів вищ. навч. закл. галузей знань «Механічна інженерія» і «Виробництво і технології» спец. «Галузеве машинобудування» і «Харчові технології» / О.І. Гапонюк, Л.С. Солдатенко, Л.Г. Гросул та ін.; під ред. О.І. Гапонюка, Л. С. Солдатенко. Херсон: Олді-плюс, 2018. 752 с.

36. Технологічне обладнання зернопереробних та олійних виробництв : навчальний посібник / В. О. Дацишин та ін. Вінниця, 2008. 488 с.

37. Технологічні комплекси харчових виробництв: навчальний посібник / В.І. Теличкун, О.М. Гавва, Ю.С. Теличкун, О.О. Губеня, М.Г. Десик, О.М. Чепелюк. Київ: Видавництво «Сталь», 2017. 456 с.

38. Чепелюк О.О. Гігієнічні вимоги до проектування обладнання харчових виробництв: підручн. / О.О. Чепелюк, О.А. Єщенко, Ю.Ю. Доломакін. К.: НУХТ, 2017.

39. Механізація переробки і зберігання плодоовочевої продукції: Навч. посібник / О.В. Дацишин, О.В. Гвоздєв, Ф.Ю. Ялпачик, Ю.П. Рогаць; За ред. О.В. Дацишина. К.: Мета, 2003. 288 с.

40. Обладнання підприємств харчової та переробної промисловості: / В. Г. Мирончук та ін.; Вінниця, 2007. 648 с.

41. Інноваційні технології продуктів бродіння і виноробства : підручник / С.В. Іванов, В.А. Домарецький, В.Л. Прибильський та ін.; за заг. ред. С.В. Іванова. Київ: НУХТ, 2012. 487 с.

42. Обладнання підприємств переробної і харчової промисловості: підручник / В. Г. Мирончук та ін. Вінниця: Нова книга, 2007. 648 с.

43. Сімахіна Г.О., Науменко Н.В. Технологія оздоровчих харчових продуктів: підручник. Київ: НУХТ, 2015. 404 с.

44. Сімахіна Г.О., Стеценко Н.О., Науменко Н.В. Біологічно активні речовини в харчових технологіях: підручник. Київ: НУХТ, 2015. 455 с.

45. Мостова Л.М. Технологія харчових продуктів функціонального призначення: Харків, 2013. 450 с.

46. Сірохман І., Завгородня В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення. Київ: «Центр учбової літератури», 2017. 544 с.

47. Оздоровче харчування: навч. посіб. / П.О. Карпенко, Н.В. Притульська, М.Ф. Кравченко та ін.; за ред. П.О. Карпенка. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2019. 628 с.

48. Здорове харчування: практичні рекомендації; монографія / Л.М. Тележенко, Н.А. Дзюба, М.А. Кашкано: Херсон: Олді-плюс, 2018. 200 с.

Домоміжна

49. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів (технологічних карт) із використанням біологічно активних добавок /Пересічний М.І., Кравченко М.Ф., Корзун В.Н. та ін.; під ред. М.І.Пересічного. К.: Книга, 2004. 428 с.
50. Технологія термостабільних емульсійних соусів на основі овочевої сировини: монографія / А.Б. Горальчук, П.П. Пивоваров; Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. Х.: ХДУХТ, 2010. 123 с.
51. Технологія десертів молочних із використанням карагінанів: монографія / А. Б. Горальчук та ін.; Харків. держ. ун-т харчування і торгівлі. Харків: 2013. 121 с.
52. Коршунова Г. Ф., Коротких О. І. Сферифікація як перспективний метод виробництва харчових продуктів. Обладнання та технології харчових виробництв: темат. зб. наук. пр. 2011. Вил. 27. С. 184-189.
53. Пересічний М. І., Дмитрик І. Г. Виробництво овочевих страв із використанням молекулярної гастрономії. Вісник ДонНУЕТ. 2009. №1 (41). С. 61.
54. Заморська І.Л., Волкова Т.В., Сасс А.В. Інноваційні технології збереження якості замороженої суниці садової для виробництва харчової продукції. Праці ТДАТУ. 2020. Вип. 20. Т. 2. С. 202-210.
55. Білоус С., Масюк Ю., Красько А. Перспективи інноваційного розвитку ресторанного господарства в Україні. <https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2022/04/Bilous-Krasko-Masiuk-Perspektyvy-innovatsiynoho-rozvytku-restor-hosp-stattya2020.pdf>.
56. Лисюк Т., Терещук О., Пасічник М. Інноваційні технології у готельно-ресторанному господарстві. Економіка та суспільство. 2022. 40. <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-40-11>.
57. Ресторанна справа: Асортимент, технології управління якістю в сучасному ресторані / В. В. Архіпов, Т. В. Іваннікова, А. В. Архіпова та ін. Київ: ІНОКС, 2007. 382 с.
58. П'ятницька Г. Т., П'ятницька Н. О. Інноваційні ресторанні технології: основи теорії: навч. посіб. Київ: Кондор-Вид-во, 2013. 250 с.
59. Формування якості кондитерських виробів із борошна пшениць різних сортів і ліній. Вісник Уманського НУС / Г. М. Господаренко та ін. 2017. 2(1). С. 102-110.
60. Вихід крупі плющеної із пшениці полби залежно від тривалості опромінення ЕМП НВЧ і водотеплового оброблення. Наукові праці Уманського НУС / Н. М. Осокіна та ін. 2020. 96(1). С. 52-72.
61. Comparative characteristics of technological properties of four-species triticale grain comparative to classic triticale and common wheat grain. Technology audit and production reserves / V. V. Liubych та ін. 2020. 2(52). С. 41-45.
62. Improving the process of hydrothermal treatment and dehulling of different triticale grain fractions in the production of groats. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies / V. V. Liubych та ін. 2020. 11(105). С. 55-65.

63. Біохімічний склад зерна пшениці полби (*triticum dicoccum* (shrank) schuebl) залежно від сорту. Агробіологія / Н. М. Осокіна та ін. 2020. 1(157). С. 111-119.
64. Любич В.В., Новіков В.В., Лещенко І.А. Технологічні властивості зерна різних видів пшениці залежно від генотипу. Таврійський науковий вісник. 2020. №. 114(1). С. 63-69.
65. Modern Drying Technology / Edited by E. Tsotsas and A. Mujumdar. Strauss GmbH, Morlenbach, 2011. 430 p.
66. Осокіна Н.М., Гайдай Г.С. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва. Умань, 2005. 614с.
67. Ростовський В.С., Олейник Н.В. Прогресивні ресурсозберігаючі технології в харчовій промисловості / В.С. Ростовський,. Навчальний посібник, К.: Кондор, 2008. 136 с.
68. Орлова Н.Я., Белінська С.О. Заморожені плодовоовочеві продукти: проблеми формування асортименту та якості. К.: Київ. нац. торг. - екон. ун-т, 2005. 336 с.
69. Заморожені плодово-ягідні напівфабрикати: якість, ефективність, безпека: монографія / Українець А. І., Сімахіна Г. О., Науменко Н. В., Камінська С. В. Київ: Видавництво «Сталь», 2019. 324 с.
70. Гончаренко Г.М., Дуб В.В., Гончаренко В. В. Технологічне обладнання консервних та овочепереробних виробництв: довідник. Київ: Центр учбової літератури, 2007. 304 с.
71. Технічний аналіз харчових добавок та косметичних продуктів: підручник/ В. І. Воробйова, О. Е. Чигиринець, Т. М. Пилипенко, Л. А. Хрокало, В. Г. Єфімова; КПІ ім. Ігоря Сікорського. Київ: КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2020. 345 с.
72. Мережко Н.В., Осієвська В.В., Ясинська Н.С. Управління якістю. Київ: КНТЕУ, 2010. 216 с.
73. Пухальська Н. Перевірки операторів ринку харчових продуктів: нові правила, які слід знати кожному. Управління якістю. №3. 2019. С. 18–20.
74. Рудницький В. Внутрішні аудити у системах управління якістю і харчовою безпечністю: практичні аспекти реалізації ризик-орієнтованого підходу. Управління якістю. №3, 2019. С.20–25.
75. Osokina N., Kostetska K., Herasymchuk O., Tkachenko H., Podpriatov H., Pusik L., Falendysh N., Bobel I., Belinska K. Development of temperature regime of storage of frozen black currants. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies: Technology and Equipment of Food Production. 2021. Vol. 2 No. 11 (110). P. 33–40.
76. Монтаж, експлуатація, діагностика та ремонт обладнання м'ясопереробних підприємств : підручник / І.Г. Бабанов, О.М. Гавва, О.І. Бабанова та інші. К.: Видавництво «Сталь», 2015. 600 с.
77. Монтаж, ремонт та експлуатація обладнання: курс лекцій для студентів за напрямом підготовки 6.050503 "Машинобудування" спеціальності "Обладнання переробних і харчових виробництв" денної та заочної форм

навчання. Ч.3 : Експлуатація технологічного обладнання / І. Г. Бабанов, В. М. Таран, С. Д. Беседа, О. І. Бабанова. К.: НУХТ, 2012. 119 с.

78. Процеси і апарати харчових виробництв: навчальний посібник / А. М. Поперечний та ін.; Київ, 2007. 304 с.

79. Дацишин О. В. Технологічне обладнання зернопереробних і олійних виробництв: хавч. Посіб. Вінниця: Нова книга, 2009. 480 с.

80. Технологічне обладнання хлібопекарської і макаронної галузі: навч. посіб. / К.О. Самойчук, В.О. Олексієнко, Н.О. Паляничка., В.Ф. Ялпачик. Київ: ПрофКнига, 2021. 372 с.

81. Verschuren P.M. Functional Foods: Scientific and Global Perspectives. British Journal of Nutrition. 2012. №88, Suppl. 2. P. 125-130.

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

83. Новий напрямок глибокої переробки плодів та овочів в оздоровчі продукти: монографія / Р.Ю. Павлюк, В.В. Погарська, К.С. Балабай, О.О. Юр'єва, С.М. Лосєва та ін. Харків: Факт, 2021. 253 с.

84. Босецька Н.Г., Бровенко Т.В., Перепелиця В.В. Практики здорового харчування: європейський досвід. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки», 2022. №1. С. 12-17.