

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МІЖНАРОДНИЙ ГУМАНІТАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
КАФЕДРА РЕСТОРАННОГО ТА ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ**

А.В.Жмудь

ТЕХНОЛОГІЇ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ПРОДУКТІВ

*Методичні вказівки до виконання
практичних робіт*

для студентів, які навчаються за спеціальністю 181 «Харчові технології»
освітньої програми «Ресторанні технології»
СВО «Бакалавр» денної та заочної форм навчання

**Одеса
2024**

УДК: 663.252

Методичні вказівки до виконання практичних робіт з дисципліни «Технології функціональних продуктів» для студентів, які навчаються за спеціальністю 181 «Харчові технології» освітньої програми «Ресторанні технології» СВО «Бакалавр» денної та заочної форм навчання / А.В. Жмудь. Одеса: МГУ, 2024. 24с.

Укладач:

А.В. Жмудь, кандидат технічних наук, доцент кафедри

Рецензент:

В.В. Атанасова, кандидат технічних наук, доцент, кафедра технології ресторанного і оздоровчого харчування Одеський національний технологічний університету

**Рекомендовано до друку рішенням Вченої Ради
Міжнародного гуманітарного університету
(протокол № 1 від 31.08.2024)**

ЗАПЛАНОВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Метою викладання навчальної дисципліни «**Технології функціональних продуктів**» є забезпечення формування у здобувачів вищої освіти цілісної системи знань і умінь в сфері технологій виробництва функціональних продуктів із різних видів сировини, з'ясування проблем, що стоять перед ресторанним бізнесом сфері здорового харчування і оволодіння методами розроблення нових та вдосконалення існуючих технологічних процесів, сучасного уявлення щодо ролі продуктів функціонального призначення у харчуванні людини.

Завдання дисципліни: формування знань про сучасний асортимент та інгредієнтний склад харчових продуктів функціонального призначення, формування вмінь у створенні і виробництві продуктів функціонального призначення; розуміння особливостей сировини, яка використовується для виробництва продуктів функціонального призначення, правила її вибору та оптимального використання, знання вимог до якості продуктів функціонального призначення, тари та пакувальних матеріалів, нормативно-технічна документація на харчові продукти функціонального призначення.

ОЧІКУВАНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ, ЯКІ ПЛАНУЄТЬСЯ СФОРМУВАТИ ТА ДОСЯГНЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

У процесі реалізації програми дисципліни «Технології функціональних продуктів» формуються наступні компетентності із передбачених освітньою програмою:

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

Загальні компетентності (ЗК)

ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

ЗК 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.

Спеціальні (фахові) компетентності

СК 3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.

СК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

СК 6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.

СК 10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.

Дисципліна «Технології функціональних продуктів» забезпечує досягнення програмних результатів навчання (РН), передбачених освітньою програмою:

ПРН 9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.

ПРН 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.

ПРН 27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя

Заплановані результати навчання за навчальною дисципліною

Знання:

загальні особливості етнічної кулінарії різних країн світу; набір традиційної і сучасної продовольчої сировини, характерної для національних кулінарних культур ; особливості використання кулінарних етномаркерів у виробництві страв та напоїв; традиційні способи кулінарної обробки продуктів в різних етнічних культурах; основний асортимент та технології традиційних етнічних страв; режим харчування, характерний для туристів різних країн світу;

Вміння:

вільно володіти термінами та визначеннями щодо культури та традицій харчування народів світу; розробляти технологічну документацію кулінарної продукції для етнічних закладів ресторанного господарства та впроваджувати його у технологічний процес підприємства; оформлювати й подавати страви у закладах ресторанного господарства, враховуючи етнічну кулінарію; складати меню для груп іноземних туристів з урахуванням їх етногастрономічних вподобань та організовувати їх обслуговування; організовувати та впроваджувати прогресивні технології виробництва етнічних кулінарних страв світу;

Навички:

особливостей етнічної кулінарії та уподобань; технологій приготування основних страв, виробів та напоїв етнічної кулінарії різних країн світу; етнотехнології у виробництві страв та виробів у різних країнах світу; оформлення і подачі страв у закладах ресторанного господарства із урахуванням етнічних традицій; складання спеціальних меню з урахуванням режиму харчування та етногастрономічних вподобань туристів з різних країн.

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Тема 1. Технологія ресторанної продукції функціонального призначення. Розробка технологічної документації для виробництва страв за новітніми технологіями.	2	1
2	Тема 2. Передумови створення функціональних харчових продуктів	4	1
3	Тема 3. Види, теорії та концепції харчування	4	1
4	Тема 4. Методологія модульного проектування харчових продуктів	4	1
5	Тема 5. Характеристика існуючих та потенційних сировинних компонентів	4	2
6	Тема 6. Принципи створення харчових продуктів функціонального призначення	4	2
7	Тема 7. Напої функціонального призначення	4	1
	Всього	28	10

Практичне заняття №1

Технологія ресторанної продукції функціонального призначення. Розробка технологічної документації для виробництва страв за новітніми технологіями.

Мета: навчитися розробляти технологічну документацію для виробництва страв за новітніми технологіями.

Технічні умови і технологічні інструкції (ТУ й ТІ) на продукцію ресторанного господарства. Технологічні карти, їх призначення та структура.

Література: 2; 10; 16; 17 - 21.

Питання 1. Технічні умови і технологічні інструкції (ТУ й ТІ) на продукцію ресторанного господарства.

До нормативно-технологічної документації, якою користуються заклади ресторанного господарства, належать:

- галузеві стандарти (ГТ);
- стандарти підприємства (СТП);
- технічні умови (ТУ);
- технологічні інструкції (ТІ) на продукцію, яку виробляють промислові та заготівельні підприємства для постачання іншим підприємствам.

Галузеві стандарти (ГОСТи) є основним нормативним документом, що регламентує виробництво напівфабрикатів і кулінарних виробів. ГОСТи розробляють і затверджують для підприємств м'ясної, молочної та харчової промисловості, рибного господарства, які виробляють продукцію для закладів ресторанного господарства.

Технічні умови (ТУ) - основний регламентуючий документ, що визначає виробництво напівфабрикатів лише у закладах ресторанного господарства. ДСТУ і ТУ містять вимоги до якості сировини і напівфабрикатів із органолептичних і фізико-хімічних показників. Технічні умови розробляються на підприємствах на нову продукцію, погоджують з органами СЕС Міністерства охорони здоров'я України і реєструються в регіональному відділенні Держстандарту України. Технічні умови містять таку інформацію:

назву ТУ, номер, перелік дій, список розробників, узгодження з органом санепідемслужби Міністерства охорони здоров'я України; затвердження керівником відомства; асортимент продукції ресторанного господарства; технічні вимоги, у т.ч. органолептичні, мікробіологічні та фізико-хімічні показники якості; правила приймання; методи випробувань; розфасування, пакування, маркування; перелік документів, на які посилаються в ТУ; технологічна інструкція з ретельним описом процесу, у т.ч. правила зберігання й використання продукції.

Технічні умови та технологічні інструкції, зазвичай, розробляють на продукцію ресторанного господарства, що виготовляється великими партіями централізовано, що призначена для використання на підприємстві-виробнику, а також для постачання в заклади ресторанного господарства й роздрібну торговельну мережу.

Технологічні інструкції (ТІ) вводяться одночасно зі стандартами (технічними умовами). Вони є основними технологічними документами, що визначають асортимент напівфабрикатів, які виробляються; вимоги до якості та норми витрати сировини; порядок проведення технологічних процесів; вимоги до упакування та маркування; умови і строки зберігання та транспортування. Технологічні інструкції містять: вступ, опис механічної обробки сировини й виробництва напівфабрикатів, технологію приготування відповідної продукції. У технологічних інструкціях наведені такі параметри технологічного процесу: температура нагрівального середовища і продукту, тривалість технологічної операції тощо; викладені рекомендації з використання посуду, інвентарю, технологічного устаткування.

Питання 2. Технологічні карти, їх призначення та структура

Технологічні карти складаються на кожну страву, кулінарний виріб на підставі Збірника рецептур, який застосовується у конкретному закладі ресторанного господарства. У технологічних картах зазначають: найменування страв, номер і варіант рецептури, норму вкладення сировини масою нетто на одну порцію, а також дається розрахунок на визначену

кількість порцій або виробів, що готуються у котлах певної ємкості, вихід страви. У картках також наводять короткий опис технологічного процесу приготування страви і його оформлення, звертають увагу на послідовність закладки продуктів залежно від строків їх теплової обробки, наводять вимоги до якості страв, коефіцієнти її трудомісткості, що враховують витрати праці кухаря на приготування обраної страви. Технологічні картки на гарніри до других страв складаються окремо. Техніко-технологічні карти

Техніко-технологічні карти (ТТК) розробляють на нові та фірмові страви і кулінарні вироби - ті, що виробляють і реалізують тільки у конкретному закладі ресторанного господарства. Строк їх дії визначає сам ЗРГ. ТТК містить розділи: 1. Найменування виробу в галузі застосування ТТК. Зазначають точну назву страви, яку не можна змінити без затвердження; наводять конкретний перелік підприємств (філій), яким дозволено готувати та реалізувати страву.

2. Перелік сировини для виготовлення страви (виробу).

3. Вимоги до якості сировини. Обов'язково роблять запис про те, що сировина, харчові продукти, напівфабрикати для конкретної страви (виробу) відповідають нормативним документам (ДСТУ, ТУ), мають сертифікати і посвідчення якості. 4. Норми закладки сировини масою брутто і нетто, норми виходу напівфабрикатів і готового виробу.

5. Опис технологічного процесу. Найменування продуктів Норма продуктів на одну порцію, г(нетто) Розрахунок кількості продуктів 100 90 70 60 50 40 30 20 10 5 0
Кількість продуктів, кг (нетто) Дають докладний опис цього процесу, режиму холодної та теплової обробки, що забезпечують безпеку страви (виробу), наводять використані харчові добавки, барвники тощо.

6. Вимоги до оформлення, подавання, реалізації та зберігання. Відображаються особливості оформлення, правила подавання страви, порядку реалізації, зберігання.

7. Показники якості і безпеки. Зазначають органолептичні показники страви (смак, запах, колір, консистенція), фізико-хімічні та мікробіологічні показники, що впливають на безпеку страви.

8. Показники харчового складу й енергетичної цінності. Наводять дані про харчову й енергетичну цінність страви, які особливо важливі для організації харчування певних груп споживачів (дієтичне, лікувально-профілактичне, дитяче харчування тощо)

Запитання для самоперевірки

1. Назвіть нормативно-технічну документацію, якою користуються заклади ресторанного господарства для випуску продукції.

2. Яке призначення технічних умов (ТУ)?

3. Яку інформацію містять технічні умови (ТУ)?

4. Яке призначення технологічних інструкцій (ТІ)?

5. Яку інформацію містять технологічні інструкції

Практичне заняття №2

Передумови створення оздоровчих харчових продуктів

Мета заняття: визначити актуальність отримання і використання продуктів здорового харчування

Рекомендована література для вивчення теми: [1, 2, 6, 7].

Завдання для самостійної роботи: провести маркетингові дослідження та представити перелік основних груп харчових продуктів, що позиціонуються як продукти спеціального дієтичного споживання чи функціональний харчовий продукт.

Зміст роботи

1. Вивчення нормативно правової бази України щодо розробки та обігу харчових продуктів, що віднесені до категорії спеціального дієтичного споживання, функціональних харчових продуктів, дієтичних добавок.
2. Проведення семінару-дискусії з розкриттям наступних питань:
 - основні принципи державної політики у галузі здорового харчування,
 - особливості харчування в сучасних екологічних та соціальних умовах,
 - наукові основи аліментарної профілактики захворювань.

Питання для самоконтролю:

1. Основні принципи державної політики у галузі здорового харчування.
2. Пріоритетні напрямки та механізм реалізації концепції здорового харчування населення України.
3. Актуальність отримання і використання продуктів здорового харчування.
4. Особливості харчування в сучасних екологічних та соціальних умовах.
5. Захворювання як результат порушень у раціоні та структурі харчування.
6. Передхвороба або проблеми "третього стану".
7. Наукові основи аліментарної профілактики захворювань.
8. Вплив технології отримання харчових продуктів на їх біологічну цінність.

Практичне заняття №3

Види, теорії та концепції харчування

Мета заняття: вивчити особливості використання різноманітних видів харчування.

Рекомендована література для вивчення теми: [1,4, 6, 7, 13].

Завдання для самостійної роботи: підготувати реферат за темою (на вибір):

- ✓ білкова дієта,
- ✓ кето-дієта
- ✓ вегетаріанство,
- ✓ роздільне харчування,
- ✓ сиро- та сухоїдіння,
- ✓ харчування за групою крові,
- ✓ харчування макробіотиків.

Обов'язкові структурні елементи реферату:

- характеристика,
- особливості,
- основні принципи,
- харчові продукти, які рекомендуються,
- наукове обґрунтування,
- фізіологічні аспекти,
- протипоказання,
- висновок,
- список використаної літератури.

Зміст роботи

1. Проведення ділової гри щодо нетрадиційних видів харчування (доповідь команд, відповіді на запитання, обговорення дискусійних питань).

Питання для самоконтролю:

1. Концепція оздоровчого харчування.
2. Особливості, характеристика та основні принципи традиційного (раціонального) харчування.
3. Особливості, характеристика та основні принципи традиційного спеціального (функціональне, лікувально-профілактичне, дієтичне, дитяче та ін.) харчування.
4. Нетрадиційні види харчування (вегетаріанство, роздільне харчування, сирोїдіння тощо).
5. Харчовий раціон сучасної людини.
6. Використання різноманітних видів харчування.
7. Індивідуалізація харчування з урахуванням вікових особливостей організму, професійної діяльності, кліматичних та екстремальних умов тощо.

Практичне заняття №4

Методологія модульного проектування харчових продуктів

Мета заняття: вивчити науково-технічні аспекти проектування окремих видів харчових продуктів, спрямованих на формування споживчих властивостей, призначених для певних груп населення

Рекомендована література для вивчення теми: [2, 3, 4, 6, 7, 10, 13].

Завдання для самостійної роботи: використовуючи методику модульного проектування як найбільш гнучку та ефективну при комплексній переробці сировини спроектувати технологію виробництва харчового продукту, проаналізувати і встановити основоположні фактори, що формують якість кінцевого продукту: сировину (модуль 1), технологію виробництва (модуль 2), схему оцінки кінцевої гіпотетичної продукції, яка може бути отримана в результаті комплексної переробки сировини (модуль 3).

Зміст роботи

Розглянути науково-технічні аспекти проектування окремих видів харчових продуктів, спрямованих на формування споживчих властивостей, призначених для певних груп населення (спортсменів, студентів, хворих на цукровий діабет, шлунково-кишкові та інші захворювання).

Методологія створення функціональних харчових продуктів має ґрунтуватися на трьох основних аспектах: безпека, ефективність та технологічність.

Методичні підходи до розробки продукції із заданими властивостями передбачають ряд взаємопов'язаних і взаємозалежних процесів: аналіз харчового статусу населення, аналіз асортименту продукції, вибір продукції, створення рецептури, виробництво продукції, формування номенклатурних показників якості, просування товару на ринок.

Всі розглянуті методики створення харчових продуктів засновані на покроковому проектуванні, яке відповідно до стадій життєвого циклу товару передбачає в першу чергу вивчення споживчих переваг, структури ринку, виділення сегмента потенційних споживачів і т.д.

Модульна конструкція є одним з найбільш перспективних методів проектування продуктів харчування. При модульному проектуванні процес розбивається на ряд модулів, робочі групи призначаються в залежності від їх специфіки. Процес розробки модулів може здійснюватися як в послідовному, так

і в паралельному режимах, в залежності від ситуації. Основи модульного проектування викладені в ряді робіт.

Запропоновано методику модульного проектування як найбільш гнучку та ефективну при комплексній переробці сировини. До основоположних факторів, що формують якість кінцевого продукту, відносяться: сировина (модуль 1), технологія виробництва (модуль 2), схема оцінки кінцевої гіпотетичної продукції, яка може бути отримана в результаті комплексної переробки зернової сировини (модуль 3).

Питання для самоконтролю:

1. Укажіть передумови для розробки і впровадження на споживацький ринок нових продуктів харчування (на прикладі функціональних продуктів).
2. Що являє собою система технологічного циклу функціональних харчових продуктів
3. Характеристика окремих етапів технологічного циклу функціональних харчових продуктів
4. Вимоги до окремих етапів технологічного циклу та діяльності спеціалістів.
5. Характеристика моделі підвищення ефективності комунікації зі споживачем.
6. Вкажіть фактори, що підвищують ефективність взаємодії зі споживачем.
7. Сформулюйте концепцію інноваційної діяльності при розробці нових товарів (на прикладі функціональних продуктів)

Практичне заняття 5

Характеристика існуючих та потенційних сировинних компонентів

Мета заняття: вивчити фізіологічні аспекти хімії харчових речовин та ефективність впливу на організм людини аліментарного чинника

Рекомендована література для вивчення теми: [2, 3, 4, 6, 7, 10, 13].

Завдання для самостійної роботи: представити харчовий продукт, що позиціонується як продукт спеціального дієтичного споживання чи функціональний харчовий продукт (фото, характеристика).

Зміст роботи

1. Користуючись лекційним та навчально-методичними матеріалами, вивчити ефективність впливу на організм людини біологічно-активних харчових речовин, функціональних інгредієнтів та інших сировинних компонентів. Результати роботи навести у вигляді таблиці.

Таблиця –1 Загальна характеристика _____

Харчова речовина	Функції в організмі	Найважливіші джерела	Рекомендована денна доза	Симптоми тривалого дефіциту	Токсичні ефекти передозування

2. На основі аналізу рецептурного складу представленого харчового продукту (самостійна робота) підготувати письмовий звіт за наступними пунктами:

- характеристика,
- для кого рекомендується,
- технологія виготовлення (отримання),
- харчова цінність,
- аналіз рецептурного складу (у вигляді таблиці).

Таблиця – 2 Аналіз рецептурного складу

Сировина	Функціональні інгредієнти (біологічно активні речовини)	Вплив на здоров'я людини

Питання для самоконтролю:

1. Функції їжі та чинники, що їх забезпечують.
2. Фізіологічні аспекти хімії харчових речовин.
3. Вплив їжі на здоров'я людини.
4. Захворювання як результат порушень у раціоні та структурі харчування.
5. Ефективність впливу на організм людини речовин харчової сировини, біологічно-активних харчових речовин та добавок та інших сировинних компонентів.
6. Нутрицевтики, парафармацевтики, еубіотики.
7. Функціональні інгредієнти. Природні фізіологічно функціональні продукти.
8. Додаткові джерела білку та амінокислот, ПНЖК та фосфоліпідів, вітамінів та мінеральних речовин.

Практичне заняття №6, 7
Принципи створення оздоровчих харчових продуктів
спеціального призначення

Мета заняття: вивчити особливості виробництва оздоровчих харчових продуктів спеціального призначення, принципи використання харчових компонентів та сировини різноманітного походження, вимоги до оптимізації асортименту оздоровчих харчових продуктів спеціального призначення.

Рекомендована література для вивчення теми: [2, 3, 5, 8, 11, 12, 14-17].

Завдання для самостійної роботи:

підготувати реферат щодо оптимізації асортименту оздоровчих харчових продуктів спеціального призначення для людей різних професій, вікових категорій, захворювань, умов порушеної екології тощо (див. табл.).

<i>Варіант</i>	<i>Категорія людей</i>
1	немовлята
2	школярі
3	вагітні жінки
4	особи похилого віку
5	працівники розумової праці
6	особи, що проживають в умовах порушеної екології
7	особи, що мають надлишкову вагу
8	спортсмени
9	люди важкої фізичної праці
10	військові

Обов'язкові структурні елементи реферату:

характеристика,
особливості,
основні принципи,
наукове обґрунтування,
фізіологічні аспекти,
висновок,
список використаної літератури.

Зміст роботи

1. Згідно варіанту (див. табл.) підготувати рекомендований перелік харчових продуктів для людей різних категорій.

Перелік харчових продуктів представити для різних асортиментних груп харчових продуктів:

- ✓ м'ясні,
- ✓ рибні,
- ✓ молочні,
- ✓ овочеві,
- ✓ фруктові,
- ✓ хлібобулочні,
- ✓ кондитерські,
- ✓ напої.

Питання для самоконтролю:

1. Наукові підходи до створення спеціальних продуктів харчування.
2. Тенденції формування і розвитку ринку оздоровчих харчових продуктів, науково-товарознавчі підходи до їх класифікації.
3. Виробництво харчових продуктів, збагачених незамінними нутрієнтами.
4. Напрямки застосування біологічно-активних речовин та добавок.

5. Створення технологій оздоровчих харчових продуктів з використанням харчових компонентів та сировини різноманітного походження (тваринного, рослинного, мікробного), термічного стану та спеціалізованих способів обробки.

6. Вимоги, що висуваються до раціону оздоровчого харчування.

7. Оптимізація асортименту оздоровчих харчових продуктів спеціального призначення для людей різних професій, вікових категорій, захворювань, умов порушеної екології тощо.

8. Проблеми управління якістю харчових продуктів спеціального призначення.

Практичне заняття №8, 9

Напої спеціального призначення

Мета заняття: вивчити основні принципи одержання м'ясних продуктів спеціального призначення та способи практичної реалізації технологічних процесів.

Рекомендована література для вивчення теми: [3, 4, 5, 8, 9, 14-17].

Завдання для самостійної роботи: користуючись навчально-методичними матеріалами, періодичними фаховими виданнями (за останні 3 роки), надати інформацію про напої, які рекомендовано для оздоровчого (спеціального, функціонального, дієтичного) харчування.

Зміст роботи

1. На основі аналізу характеристики та складу напою для оздоровчого харчування (самостійна робота) підготувати письмовий звіт за наступними пунктами:

- характеристика,
- для кого рекомендується,
- технологія виготовлення (у вигляді принципової технологічної схеми).

2. Шляхом опрацювання лекційного та навчально-методичних матеріалів, періодичних фахових видань підготувати доповідь щодо основних принципів одержання напоїв для оздоровчого харчування.

Питання для самоконтролю:

1. Характеристика сировини, що використовується для виробництва напоїв оздоровчого харчування.
2. Технології виробництва напоїв з використанням інулінвмісної сировини.

Завдання для індивідуальної роботи

Зміст індивідуальної роботи включає в себе участь у науково-дослідній роботі кафедри, студентських олімпіадах, підготовку доповідей на наукові конференції, виконання рефератів та домашніх контрольних робіт (для студентів заочної форми навчання).

Студент сумісно з викладачем обирає завдання та об'єкт дослідження.

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна

1. Сирохман І., Завгородня В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення Київ: «Центр учбової літератури», 2017. 544 с.
2. Food Product Development, the Web Edition. M.D. Earle, R.L. Earle and A.M. Anderson. The New Zealand Institute of Food Science & Technology, 2017. Part 2, Chapter 3. – 380 p. ISBN No: 9781845697228
3. Healthy nutrition - the healthy nation! [Текст] : 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. Ivanchenka, 2020. — 383 p. : table, fig. — ISBN 978-617-7879-14-4.
4. Іванов С.В., Сімахіна Г.О., Науменко Н.В. Технологія оздоровчих харчових продуктів: підручник. – Л.: НУХТ, 2015. – 402 с.
5. Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення: монографія у 2ч. Ч. 1 / О.І. Черевко, М.І. Пересічний, С.М. Пересічна [та ін.]; за ред.. О.І. Черевка, М.І. Пересічного. – 4-те вид., переробл. та допов. – Х.: ХДУХТ, 2017. – 962 с.
6. Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення: монографія у 2ч. Ч. 2 / О.І. Черевко, М.І. Пересічний, С.М. Пересічна [та ін.]; за ред.. О.І. Черевка, М.І. Пересічного. – 4-те вид., переробл. та допов. – Х.: ХДУХТ, 2017. – 591 с.
7. 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.

8. Технологія продуктів харчування функціонального харчування монографія / [Пересічний М.І., Кравченко М.Ф., Федорова Д.В., Кандалей О.В., Пересічна С.М., Шевченко О.В., Собко А.Б.; ред.. М.І. Пересічного]. К.: КНТЕУ, 2012. 718 с.
9. Methods for Developing New Food Products, Expanded Second Edition. An Instructional Guide. Fadi Aramouni, Kathryn Deschenes. 2018, 430 pages.
10. Раціональне і безпечне харчування як основа громадського здоров'я// Касянчук В.В., Курганська В.О. та ін. /за ред. Проф. А. Г. Дьяченко/ – Суми: Вид-во СумДУ, 2017.– 334с.
11. Основи раціонального та оздоровчого харчування. А. Михеєнко.- Вид Університетська книга .-2016 .-184 с
12. Тележенко, Л. М. Соуси дрессинги [Текст] : монографія / Тележенко Л.М., Жмудь А.В. ; Одес. нац. акад. харч. технологій. - Одеса : ІНВАЦ, 2014. - 160 с. : табл., рис. - Бібліогр.: с. 149-159. - ISBN 978-966-8885-83-9.

Додаткова

1. Українець А.І., Сімахіна Г.О., Науменко Н.В. Перспективні технологічні процеси виробництва нових продуктів та дієтичних добавок: підруч. / А.І. Українець, Г.О. Сімахіна, Н.В. Науменко. – К.: НУХТ, 2018. – 335 с.
2. Наукові основи технології та системного використання харчових продуктів оздоровчої дії для різних верств населення [Електронний ресурс]: монографія/ [Н.В.Дуденко, Л.Ф. Павлоцька, В.О. Коваленко та ін.] – Х.:УДУХТ., 2015.–<http://elibhduht.edu.ua/Jspui/handle/123456789/419>
3. Зубар Н.М. Основи фізіології та гігієни харчування. К.: Центр учбової літератури, 2010. 336 с.
4. Безпека харчування як основа безпечної життєдіяльності людини. А. Висловух. -Видавництво Ліра-К .-2018
5. Управління якістю кулінарної продукції лікувального та дієтичного харчування.- А. Черевко, Л.Крайнюк, Л.Касилова Видавництво

Університетська книга .-2019 с.279

6. Полумбрик М.О. Вуглеводи в харчових продуктах і здоров'я людини. — Л.: Академперіодика, 2011. — 487 с

Інформаційні ресурси

1. Офіційний веб-портал «Законодавство України»
<https://zakon.rada.gov.ua/laws>
2. Урядовий портал <https://www.kmu.gov.ua/>
3. Закон України "Про безпечність та якість харчових продуктів" від 06.09.05 р. № 2809-IV.