

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра технології харчування

«Затверджую»

Завідувач кафедри

технології харчування

Перцевой Ф.В.

2019 р.



РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

БВЗ 7 Поглиблене вивчення технології продукції ресторанного господарства

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Спеціалізація «Технологія харчування»

Факультет: Харчових технологій

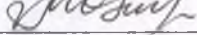
2019 - 2020 навчальний рік

Робоча програма з дисципліни *Поглиблене вивчення технології продукції ресторанного господарства* для студентів спеціальності 181 «Харчові технології»

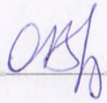
Розробники: **Димитрієвич Л.Р.**, к.т.н., доцент кафедри технології харчування

Робочу програму схвалено на засіданні кафедри технології харчування.

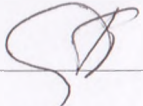
Протокол від "12 травня" 2019 року № 12

Завідувач кафедри  (Перцевой Ф.В.)

Погоджено:

Декан факультету  (Радчук О.В.)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 31.05. 2019 р.

Методист навчального відділу  ()

© СНАУ, 2019 рік

© Димитрієвич Л.Р., 2019 рік

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	денна форма навчання
Кількість кредитів – 4	Галузь знань: <i>0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції»</i>	<i>Вибіркова</i>	
Модулів – 2	Спеціальність: <i>181 «Харчові технології»</i>	Рік підготовки:	
Змістових модулів: 3		2019-2020	
Індивідуальне науково-дослідне завдання: не має		Курс	
Загальна кількість годин – 120		4	
		Семестр	
		8-й	
		Лекції	
		24 год.	
		Практичні, семінарські	
		Лабораторні	
		36 год.	
		Самостійна робота	
		60 год.	
		Індивідуальні завдання:	
		0.	
		Вид контролю: - екзамен <i>Усне опитування, комп'ютерне тестування, захист ЛПЗ</i>	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 6 самостійної роботи студента – 11,5	Освітній ступінь: <i>бакалавр</i>		

Примітка.

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить: %

для денної форми навчання ХТІ– 60/60 (50,0/50,0)

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета: розширення та поглиблення знань сучасного стану та перспектив розвитку виробництва продукції ресторанного господарства, а також нутриціології, навичок аналізу наукових джерел інформації, наукового обґрунтування використання харчових добавок, застосування методології та методів проведення наукових досліджень, формулювання теоретичних і науково-практичних підходів до проектування харчових продуктів функціонального призначення

Завдання: вивчення факторів, процесів закономірностей, які впливають на технологічний процес виготовлення дієтичної продукції.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен знати:

Сучасний стан і перспективи розвитку виробництва продукції ресторанного господарства, в тому числі нутриціології. Закономірності, формування асортименту харчових продуктів функціонально призначення. Наукові принципи складання харчових раціонів для окремих груп населення. Принципи проектування нових харчових продуктів функціонального призначення. Сировину, що використовують для проектування харчових продуктів функціонального призначення. Технологічні процеси виробництва харчових продуктів функціонального призначення як цілісні технологічні системи. Показники якості харчових продуктів функціонального призначення та суть методів їх визначення. Принципи комплексної оцінки якості та конкурентоспроможності харчових продуктів функціонального призначення.

вміти:

Виконати аналіз наукових джерел інформації щодо сучасного стану і перспектив розвитку нутриціології. Дослідити, закономірності формування асортименту харчових продуктів функціонально призначення, визначити перспективи його розвитку для різних контингентів споживачів. Удосконалити існуючі та розробити нові технології харчових продуктів функціонального призначення на основі останніх досягнень науки і техніки. Проектувати нові харчові продукти функціонального призначення із заданим хімічним складом. Розробити технологічну схему виробництва харчових продуктів функціонального призначення з різним ступенем деталізації окремих складових процесу. Визначити показники якості харчових продуктів функціонального призначення та суть методів їх визначення. Дати комплексну оцінку якості та конкурентоспроможності нових харчових продуктів функціонального призначення.

2. Програма навчальної дисципліни

(Затверджено ВР СНАУ 22.04.2013р., протокол № 9)

Модуль 1. Наукові основи створення функціональних харчових продуктів.
Змістовий модуль 1. *Структура та стан харчування різних груп населення.*

Тема 1. Характеристика навчальної програми. Структура та стан харчування різних груп населення. Основні передумови створення функціональних харчових продуктів (ФХП) Характеристика навчальної програми. Вступ. Основна мета і задачі курсу. Форми контролю знань. Рекомендована література. Сучасний стан харчування, екології та здоров'я населення України. Методи досліджень стану харчування населення. Концепції здорового харчування. Державна політика стосовно здорового харчування. Причини нестачі мікроелементів в раціонах харчування населення України. Методи дослідження стану харчування населення. Політика стосовно харчування у розвинених державах світу.

Тема 2. Наукові основи створення (ФХП). Основні підходи до створення функціональних харчових продуктів. Наукові принципи збагачення харчових продуктів. Фізіологічно функціональні інгредієнти. Класифікація фізіологічно функціональних інгредієнтів. Наукові принципи збагачення харчових продуктів. Ризики пов'язані з втручанням у харчову систему (гігієнічні, технологічні, медико - біологічні ризики).

Тема 3. Експертиза рецептур кулінарної продукції. Основні підходи до експертизи кулінарної продукції. Алгоритм проведення експертизи кулінарної продукції. Вимоги до побудови найменувань рецептур кулінарної продукції. Виконання технологічних розрахунків.

Змістовий модуль 2. Технологія харчових продуктів функціонального призначення

Тема 4. Етапи проектування продукції ресторанного господарства функціонального призначення. Технологія функціональних продуктів із м'яса та м'ясопродуктів. Етапи проектування продукції ресторанного господарства функціонального призначення. Основні принципи проектування харчових продуктів із заданим хімічним складом. Критерії оптимальності процесу проектування функціональних харчових продуктів. Розроблення програмного комплексу для проектування харчових продуктів із заданим хімічним складом Технологія функціональних продуктів із м'яса та м'ясопродуктів.

Тема 5. Технологія функціональних зернових і хлібобулочних виробів, молочних продуктів. Технологія функціональних зернових і хлібобулочних виробів. Виготовлення страв і гарнірів із продуктів ЄСО. Технологія хлібобулочних функціональних виробів з продуктами переробки насіння бобових. Технологія хлібобулочних виробів, збагачених мікронутрієнтами. Показники харчової цінності збагачення хлібобулочних виробів. Технологія молочних продуктів. Коротка характеристика сухих бактеріальних заквасок і способів їх використання.

Тема 6. Технологія функціональних жирових продуктів соусів, напоїв. Технологія функціональних жирових продуктів. Модифікація традиційних жирових продуктів. Функціональні інгредієнти в жирових продуктах. Технологія функціональних соусів. Біологічна характеристика фракцій жирних кислот. Види функціональних жирових продуктів, основні напрями модифікації соусів. Технологічні прийоми модифікації майонезу та інш. соусів, а також напоїв у функціональні продукти. Технологія функціональних напоїв: напої до сніданку, напої на соєвій основі, напої на основі рослинних екстрактів.

Модуль 2. Методи оцінки якості та конкурентоспроможність харчових продуктів і страв функціонального призначення. Наукові принципи складання раціоні дієтичного та лікувально-профілактичного призначення.

Змістовий модуль 3. Методи оцінки якості та конкурентоспроможності харчових продуктів і страв дієтичного та лікувально-профілактичного призначення.

Тема 7. Принципи складання харчових раціонів для людей залежно від їх віку, статі, характеру діяльності. Спеціалізоване харчування(дітей, людей похилого віку, спортсменів). Методи розрахунків показників якості харчових продуктів і страв функціонального призначення. Визначення комплексного показника якості готового продукту з метою прогнозування його споживчих властивостей і позиціонування на ринку. Оцінка конкурентоспроможності харчових продуктів функціонального призначення. Принципи складання харчових раціонів для людей залежно від їх віку, статі, характеру діяльності. Спеціалізоване харчування(дітей, людей похилого віку, спортсменів). Ознайомлення та вивчення з принципами складання харчових раціонів для людей залежно від їх віку, статі та характеру діяльності. Ознайомлення та вивчення з принципами складання харчових раціонів для спортсменів

Тема 8. Лікувально-профілактичне харчування. Лікувально-профілактичне харчування: раціон 1, раціон 2, раціон 2а, раціон 3, раціон 4. Раціон 5. Загальна характеристика основних раціонів харчування, їх зазначення, діючі речовини раціону, структура раціону, добова норма продуктів.

Тема 9. Дієтичне харчування. Вибір та обмеження набору продуктів для виробництва продукції дієтичного харчування. Характеристика спеціальних прийомів , шадних режимів виробництва та реалізації дієтичних продуктів. Вивчення загальних принципів лікувального харчування. Основні прийоми обробки продукції в дієтичному харчуванні. Класифікація дієт і їх характеристика.

Тема 10. Особливості технології приготування страв при хвороб шлунково-кишкового тракту.

Характеристика дієти. Медичні показання до застосування. Цільове призначення. Хімічний склад і калорійність. Особливості дієти. Режим харчування. Особливості технології приготування страв при хворобах. Ознайомлення та вивчення з принципами складання харчових раціонів при хворобах шлунково-кишкового тракту.

Тема 11. Особливості технології приготування страв при захворювань печінки, жовчного міхура, жовчовивідних шляхів.

Характеристика дієти. Медичні показання до застосування. Цільове призначення. Хімічний склад і калорійність. Особливості дієти. Режим харчування. Особливості технології приготування страв при хворобах. Ознайомлення та вивчення з принципами складання харчових раціонів при захворювань печінки, жовчного міхура, жовчовивідних шляхів

Тема 12. Особливості технології приготування страв при хворобах нирок, серцево-судинних захворювань, атеросклерозі, туберкульозі, ожиріння, цукрового діабету.

Характеристика дієти. Медичні показання до застосування. Цільове призначення. Хімічний склад і калорійність. Особливості дієти. Режим харчування. Особливості технології приготування страв при хворобах. Ознайомлення та вивчення з принципами складання харчових раціонів при хворобах нирок, серцево-судинних захворювань, атеросклерозі, туберкульозі, при хворобах ожиріння, цукрового діабету

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						Денна форма(п.т.)					
	Усього	у тому числі					усього	у тому числі				
го		л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1. Наукові основи створення функціональних харчових продуктів.												
Змістовий модуль 1. Структура та стан харчування різних груп населення.												
Тема 1. Характеристика навчальної програми. Структура та стан харчування різних груп населення. Основні передумови створення функціональних харчових продуктів (ФХП)	7	2				5						
Тема 2. Наукові основи створення (ФХП).	7	2				5						
Тема 3. Експертиза рецептур кулінарної продукції.	13	2		6		5						
Разом за змістовим модулем 1	27	6		6		15						
Змістовий модуль 2 Технологія харчових продуктів функціонального призначення												
Тема 4. Етапи проектування продукції ресторанного господарства	7	2				5						

тракту.														
Тема 11. Особливості технології приготування страв при захворювань печінки, жовчного міхура, жовчовивідних шляхів.	13	2	6	5										
Тема 12. Особливості технології приготування страв при хворобах нирок, серцево-судинних захворювань, атеросклерозі, а також туберкульозі, ожиріння, цукрового діабету.	19	2	12	5										
Разом за змістовим модулем 3	72	12	30	30										
Усього годин	120	24	36	60										

5. Темі та план лекційних занять (ХТІ)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Тема 1. Характеристика навчальної програми. Структура та стан харчування різних груп населення. Основні передумови створення функціональних харчових продуктів (ФХП) 1. Характеристика навчальної програми. Вступ. Основна мета і задачі курсу. 2. Сучасний стан харчування, екології та здоров'я населення України. 3. Методи досліджень стану харчування населення. 4. Концепції здорового харчування. Державна політика стосовно здорового харчування.	2
2	Тема 2. Наукові основи створення (ФХП). 1. Основні підходи до створення функціональних харчових продуктів. 2. Наукові принципи збагачення харчових продуктів.	2
3	Тема 3. Експертиза рецептур кулінарної продукції. 1. Основні підходи до експертизи кулінарної продукції. 2. Алгоритм проведення експертизи кулінарної продукції. 3. Вимоги до побудови найменувань рецептур кулінарної продукції.	2

4	<p>Тема 4. Етапи проектування продукції ресторанного господарства функціонального призначення. Технологія функціональних продуктів із м'яса та м'ясопродуктів. 1.Етапи проектування продукції ресторанного господарства функціонального призначення.</p> <p>2.Основні принципи проектування харчових продуктів із заданим хімічним складом.</p> <p>3.Критерії оптимальності процесу проектування функціональних харчових продуктів.</p> <p>4.Розроблення програмного комплексу для проектування харчових продуктів із заданим хімічним складом.</p> <p>5.Технологія функціональних продуктів із м'яса та м'ясопродуктів.</p>	2
5	<p>Тема 5. Технологія функціональних зернових і хлібобулочних виробів, молочних продуктів. 1.Технологія функціональних зернових і хлібобулочних виробів.</p> <p>2.Технологія хлібобулочних виробів, збагачених мікронутрієнтами.</p> <p>3.Технологія молочних продуктів.</p>	2
6	<p>Тема 6. Технологія функціональних жирових продуктів, соусів, напоїв. 1.Технологія функціональних жирових продуктів.</p> <p>2.Технологія функціональних соусів, напоїв</p>	
7	<p>Тема 7. Принципи складання харчових раціонів для людей залежно від їх віку, статі, характеру діяльності. Спеціалізоване харчування(дітей, людей похилого віку, спортсменів).</p> <p>1.Методи розрахунків показників якості харчових продуктів і страв функціонального призначення.</p> <p>2.Принципи складання харчових раціонів для людей залежно від їх віку, статі, характеру діяльності.</p> <p>3.Спеціалізоване харчування(дітей, людей похилого віку, спортсменів).</p>	2
8	<p>Тема 8. Лікувально-профілактичне харчування.</p> <p>1. Загальна характеристика основних раціонів харчування, їх зазначення.</p> <p>2. Діючі речовини раціону, структура раціону, добова норма продуктів.</p>	2
9	<p>Тема 9. Дієтичне харчування.</p> <p>1. Вибір та обмеження набору продуктів для виробництва продукції дієтичного харчування.</p> <p>2. Характеристика спеціальних прийомів , щадних режимів виробництва та реалізації дієтичних продуктів.</p> <p>3. Основні прийоми обробки продукції в дієтичному харчуванні.</p>	2

	4. Класифікація дієт и їх характеристика.	
10	Тема 10. Особливості технології приготування страв при хвороб шлунково-кишкового тракту. 1. Характеристика дієти. Медичні показання до застосування. 2. Особливості дієти. Режим харчування. 3. Особливості технології приготування страв при хворобах	2
11	Тема 11. Особливості технології приготування страв при захворювань печінки, жовчного міхура, жовчовивідних шляхів. 1. Характеристика дієти. Медичні показання до застосування. 2. Особливості дієти. Режим харчування. 3. Особливості технології приготування страв при хворобах	
12	Тема 12. Особливості технології приготування страв при хворобах нирок, серцево-судинних захворювань, атеросклерозі, а також туберкульозі, ожиріння, цукрового діабету. 1. Характеристика дієти. Медичні показання до застосування. 2. Особливості дієти. Режим харчування. 3. Особливості технології приготування страв при хворобах	2
12	Разом	24

6. Теми лабораторних занять (ХТІ)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Експертиза рецептур кулінарної продукції.	6
2	Ознайомлення та вивчення особливостей технології харчових продуктів та складання харчових раціонів для людей залежно від їх віку, статі, характеру діяльності, для спеціалізованого харчування (дітей, людей похилого віку, спортсменів).	6
3	Вивчення технології приготування страв при хвороб шлунково-кишкового тракту дієта 1, дієта 2	6
4	Вивчення технології приготування страв при захворювань печінки, жовчного міхура, жовчовивідних шляхів.	6
5	Вивчення особливості технології приготування страв при хворобах нирок, серцево-судинних захворювань, атеросклерозі.	6

6	Вивчення особливості технології приготування страв туберкульозі, ожиріння, цукрового діабету.	6
	Разом	36

7. Самостійна робота (ХТІ)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Характеристика навчальної програми. Структура та стан харчування різних груп населення. Основні передумови створення функціональних харчових продуктів (ФХП) Концепції здорового харчування. Причини нестачі мікроелементів в раціонах харчування населення України. Методи дослідження стану харчування населення. Політика стосовно харчування у розвинених державах світу.	5
2	Наукові основи створення (ФХП). Основні підходи до створення функціональних харчових продуктів. Засоби модифікації традиційного харчового продукту до функціонального. Наукові принципи збагачення харчових продуктів. Ризики пов'язані з втручанням у харчову систему (гігієнічні, технологічні, медико-біологічні ризики).	5
3	Експертиза рецептур кулінарної продукції. Основні підходи до експертизи кулінарної продукції. Алгоритм проведення експертизи кулінарної продукції. Вимоги до побудови найменувань рецептур кулінарної продукції. Виконання технологічних розрахунків.	5
4	Етапи проектування продукції ресторанного господарства функціонального призначення. Технологія функціональних продуктів із м'яса та м'ясопродуктів. Критерії оптимальності процесу проектування функціональних харчових продуктів. Розроблення програмного комплексу для проектування харчових продуктів із заданим хімічним складом	5
5	Технологія функціональних зернових і хлібобулочних виробів, молочних продуктів. Виготовлення страв і гарнірів із продуктів ССО. Технологія хлібобулочних функціональних виробів з продуктами переробки насіння бобових. Технологія хлібобулочних виробів, збагачених мікронутрієнтами. Показники харчової цінності збагачення хлібобулочних виробів. Технологія молочних продуктів. Коротка характеристика сухих бактеріальних заквасок і	5

	способів їх використання.	
6	Технологія функціональних жирових продуктів, соусів, напоїв. Біологічна характеристика фракцій жирних кислот. Функціональні інгредієнти в жирових продуктах. Види функціональних жирових продуктів, основні напрями модифікації соусів. Технологічні прийоми модифікації майонезі та інш. соусів, а також напоїв у функціональні продукти.	5
7	Принципи складання харчових раціонів для людей залежно від їх віку, статі, характеру діяльності. Спеціалізоване харчування(дітей, людей похилого віку, спортсменів). Визначення комплексного показника якості готового продукту з метою прогнозування його споживчих властивостей і позиціонування на ринку. Оцінка конкурентоспроможності харчових продуктів функціонального призначення.	5
8	Лікувально-профілактичне харчування. Врахування під час побудови раціонів лікувально-профілактичного харчування. Характеристика основних раціонів лікувально-профілактичного харчування. Структура та склад раціону(добова норма).	5
9	Дієтичне харчування. Вибір та обмеження набору продуктів для виробництва продукції дієтичного харчування. Характеристика спеціальних прийомів, щадних режимів виробництва та реалізації дієтичних продуктів. Вивчення загальних принципів лікувального харчування. Основні прийоми обробки продукції в дієтичному харчуванні. Класифікація дієт и їх характеристика	5
10	Особливості технології приготування страв при хвороб шлунково-кишкового тракту. Медичні показання до застосування. Цільове призначення. Хімічний склад і калорійність. Особливості дієти. Режим харчування. Особливості технології приготування страв при хворобах	5
11	Особливості технології приготування страв при захворювань печінки, жовчного міхура, жовчовивідних шляхів. Медичні показання до застосування. Цільове призначення. Хімічний склад і калорійність. Особливості дієти. Режим харчування. Особливості технології приготування страв при хворобах	5
12	Особливості технології приготування страв при хворобах нирок, серцево-судинних захворювань, атеросклерозі, а також туберкульозі, хворобах ожиріння, цукрового діабету Медичні показання до застосування. Цільове призначення. Хімічний склад і калорійність.	5

Особливості дієти. Режим харчування. Особливості технології приготування страв при хворобах	
Разом	60

8. Індивідуальні завдання

1. Підготовка рефератів:

- 1.1. Технологія виробництва функціональних зернових виробів.
- 1.2. Технологія виробництва функціональних хлібобулочних виробів
- 1.3. Технологія виробництва функціональних молочних виробів
- 1.4. Технологія виробництва функціональних жирових виробів
- 1.5. Технологія виробництва функціональних соусів
- 1.6. Технологія виробництва функціональних напоїв
- 1.7. Технологія виробництва функціональних виробів з м'яса
- 1.8. Особливості технології виробництва страв для раціону 1
- 1.9. Особливості технології виробництва страв для раціону 2
- 1.10. Особливості технології виробництва страв для раціону 2а
- 1.11. Особливості технології виробництва страв для раціону 3
- 1.12. Особливості технології виробництва страв для раціону 4
- 1.13. Особливості технології виробництва страв для раціону 5

9. Методи навчання

1. Методи навчання за джерелом знань:

- 1.1. Словесні: розповідь, пояснення, робота з книгою: конспектування, виготовлення таблиць, схем.
- 1.2. Наочні: демонстрація, спостереження.
- 1.3. Практичні: практична та лабораторна робота.

2. Методи навчання за характером логіки пізнання.

- 2.1. Аналітичний

3. Методи навчання за характером та рівнем самостійної розумової діяльності студентів.

- 3.1. Проблемний (проблемно-інформаційний)
- 3.2. Пояснювально-демонстративний
4. Активні методи навчання – використання технічних засобів навчання, диспути, використання проблемних ситуацій, використання навчальних та контролюючих тестів, використання опорних конспектів лекцій.
5. Інтерактивні технології навчання – використання мультимедійних технологій, інтерактивної дошки та електронних таблиць.

10. Методи контролю

1. Рейтинговий контроль за 100-бальною шкалою оцінювання ЄКТС
2. Проведення проміжного контролю протягом семестру
3. Полікритеріальна оцінка побочної роботи студентів:
 - рівень знань, продемонстрований на практичних та лабораторних заняттях;
 - активність під час обговорення питань, що винесені на заняття;
 - результати виконання та захисту практичних та лабораторних робіт;

- самостійне опрацювання теми в цілому чи окремих питань;
- виконання аналітично-розрахункових завдань;
- написання рефератів, звітів;
- результати тестування;
- письмові завдання при проведенні контрольних робіт.

11. Розподіл балів, які отримують студенти

на екзамені

Поточне тестування та самостійна робота												СРС	Разом за модулі та СРС	Атестація	Підсумковий	Сума
Модуль 1 – 20 балів						Модуль 2–20 балів										
Змістовий Модуль 1- 10 бал			Змістовий модуль 2- 10			Змістовий модуль 3-20										
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	T11	T12					
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	15	55 (40+15)	15	30	100

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
75-81	C		
69-74	D	задовільно	
60-68	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

12. Методичне забезпечення

1. Арсеньєва Л.Ю. Технологія ресторанної продукції функціонального призначення: Курс лекцій для студ. спец. 7.0517112 і 7.05170112 «Харчові технології». - К. : НУХТ, 2011. – 137 с.

13. Рекомендована література**Базова**

2. Диетическое питание: учебное пособие-справочник: Д44 в 2 т. – Сумы: Университетская книга, 2012.- Т.2: Основы технологии производства и организации потребления продукции диетического питания /(Черевко А.И., Димитриевич Л.Р., Скурихина Л.А. и др.).- 2012.-494с.
3. Сборник рецептур блюд диетического питания для предприятий общественного питания/УкраНИИОП, Ин-т питания АМН СССР.- К.: Техника, 1989. – 407 с.
4. Технологія продуктів харчування функціонального призначення /М.І.Пересічний,М.Ф.Кравченко,Д.В.Федорова,О.В. Кандалей та ін...//за ред..М.І.Пересічного-К.:КНТЕУ,2008,-С.280-413.
5. Сирохман І.В.,Завгородня В.М.Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення.-К.:Центр учбової літератури,2009.-С.208-513
6. Сучасні аспекти клінічної дієтології. За ред.. Н.В.Харченко. – К. : Медицина, 2004.- 120с.
7. Капрельянц Л.В., Йоргачова К.Г. Функціональні продукти. - Одеса: Друк,2003.- С.159-256.

Допоміжна

1. Функциональные продукты питания /В.И. Теплов, Н.М. Белецкая и др.-М.:А-Приор, 2008.-С. 19-188

14. Інформаційні ресурси

1. <https://www.google.com.ua>