

Міністерство освіти і науки України  
Сумський національний аграрний університет  
Інженерно-технологічний факультет  
Кафедра технології харчування

**Робоча програма (силабус) освітнього компонента**  
**ОК 21 Крафтові технології хліба та хлібобулочних та кондитерських виробів**

Обов'язковий

(назва та статус (обов'язковий / вибірковий) ) Реалізується в межах освітньої програми

«Крафтові технології та гастрономічні інновації»

(назва)

За спеціальністю

181 «Харчові технології»

(шифр,назва)

**СВО Бакалавр**

Суми– 2024

Розробник: Мельник **Оксана МЕЛЬНИК**, к.т.н., зав. кафедри технології харчування  
Серед **Ольга СЕРЕДА**, ст. викл. кафедри технології харчування

Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри <b>технології харчування</b> (назва кафедри)	протокол від 31.05.2024. № 19
	Завідувач кафедри <u>Мельник</u> <b>Оксана МЕЛЬНИК</b> (підпис) (прізвище, ініціали)

**Погоджено:**

Гарант освітньої програми

Самілик (Марина САМІЛИК)  
(підпис) (ПІБ)

Декан факультету,  
де реалізується освітня програма

Б (Наталія БОЛГОВА)  
(підпис) (ПІБ)

Рецензія на робочу програму (додається) надана: САВЧЕНКО Марина  
(ПІБ)

ПЕРЦЕВОЙ Федір  
(ПІБ)

Методист відділу якості освіти,  
ліцензування та акредитації

Б (Надя Берасен)  
(підпис) (ПІБ)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 28.06 2024р.

## І. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

1.	Назва ВК	Крафтові технології хліба та хлібобулочних та кондитерських виробів							
2.	Факультет/кафедра	Факультет харчових технологій, кафедра технологій харчування							
3.	Статус ВК	Обов'язковий							
4.	Програма / Спеціальність (програми), складовою яких є ОК для	ОП «Крафтові технології та гастрономічні інновації»							
5.	ОК може бути запропонований для	ОП «Харчові технології» ОП «Готельна і ресторанна справа»							
6.	Рівень НРК	6-й рівень							
7.	Семестр та тривалість вивчення	Денна – 5-6-й семестри Тривалість вивчення – 32 тижнів							
8.	Кількість кредитів ЄКТС	5 кредитів							
9.	Загальний обсяг години їх розподіл	Контактна робота (заняття)						Самостійна робота	
		Лекційні		Практичні /семінарські		Лабораторні			
		Денна	Заоч	Денна	Заоч	Денна	Заоч	Денна	Заоч
		30	-	-	-	44	-	76	-
10.	Мова навчання	Українська							
11.	Викладач/ Координатор освітнього компонента	Мельник Оксана Юрївна							
11.1	Контактна інформація	oxana7@i.ua							
12.	Загальний опис освітнього компонента	Програма курсу «Крафтові технології хліба та хлібобулочних та кондитерських виробів» призначена для вивчення сировини та напівфабрикатів та готових виробів пекарського та кондитерського виробництва. Опанування здобувачами освіти теоретичних знань та практичних навичок виробництва кондитерських та хлібобулочних виробів. Формування вмінь діагностувати технології кондитерської продукції як цілісних технологічних систем. Спрямована на удосконалення існуючих та розробку нових, більш ефективних технологічних процесів кондитерського та пекарського виробництва.							
13.	Мета освітнього компонента	Надання теоретичних знань про сукупність процесів, технологічних етапів і технологічних операцій, що забезпечують виробництво кондитерських та хлібобулочних продуктів заданої якості, ознайомлення з закономірностями і процесами, які виявляються спільними для даних технологій, набуття практичних навичок, необхідних для майбутньої виробничої діяльності спрямованих на удосконалення існуючих та розробку нових, більш ефективних технологічних процесів.							
14.	Передумови вивчення ВК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	Освітній компонент має зв'язок з іншими освітніми компонентами, «Теоретичні основи харчових виробництв», «Технологічне обладнання та устаткування крафтових харчових виробництв».							
15.	Політика академічної доброчесності	За порушення правил академічної доброчесності студент буде притягнутий до такої форми відповідальності як: – повторне проходження іспиту.							
16.	Посилання на курсу системі Moodle	<a href="https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=5050">https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=5050</a>							

## 2. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ ТА ЇХ ЗВ'ЯЗОК З ПРОГРАМНИМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ НАВЧАННЯ

Результати навчання за ВК: Після вивчення освітнього компонента студент очікувано буде здатен ...»	Програмні результати навчання, на досягнення яких спрямований ВК (зазначити номер згідно з нумерацією, наведеною в профілі ОП)													Як оцінюється ДРН				
	1	5	7	8	9	11	12	13	14	15	28	29						
ДРН1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі крафтових та ресторанных технологій.	+																Оцінка знань шляхом перевірки опорного конспекту лекцій та захисту лабораторних робіт	
ДРН2. Знати основні етапи та операції технологічного процесу виробництва хліба, хлібобулочних та кондитерських виробів.		+								+								
ДРН3. Розробляти технологічні та апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів, робити технологічні розрахунки, розробляти технологічну документацію.			+		+			+					+					
ДРН4. Оцінювати властивості основних поживних речовин та харчових продуктів, використовувати сучасні методи оцінки якості.								+										Комп'ютерне тестування
ДРН 5. Застосовувати отримані знання у практичних ситуаціях, підвищувати ефективність виробництва.				+				+		+	+							

## 3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу								Рекомендована література*	
	Аудиторна робота						Самостійна робота			
	Лк		П.з/семін.з		Лаб.з.					
	Денна	Заоч.	Денна	Заоч.	Денна	Заоч.	Денна	Заоч.		
Осінній семестр										
Тема 1. Загальні відомості про виробництво хліба та хлібобулочних виробів. ЛК 1. Загальні відомості про виробництво. Класифікація хлібобулочних виробів. ЛЗ. Вивчення технології хлібних виробів. СРС. 1. Додаткові види сировини для виробництва хлібобулочних виробів.	2					4		7		[2, 3, 4, 7, 8]



<p>Тема 2. Технології хліба та хлібобулочних виробів для крафтових підприємств.</p> <p>ЛК 1. Технологія пшеничних сортів хліба.</p> <p>ЛК 2. Технологія житніх сортів хліба. Технологія роботи з заквасками.</p> <p>ЛК 3. Технологія національних сортів хліба.</p> <p>ЛК 4. Вимоги до якості. Особливості розрахунку рецептур, контроль та управління якістю хлібобулочних виробів.</p> <p>ЛЗ 1. Вивчення технології булочних та здобних виробів.</p> <p>ЛЗ 2. Вивчення прискорених технологій хліба.</p> <p>СРС. 1. Інноваційні технології виробництва хлібобулочних виробів.</p>	8				12		8		[2, 3, 4, 7, 8]
<p>Тема 3. Загальна характеристика кондитерських виробів, їх класифікація.</p> <p>ЛК 1. Класифікація борошnianих кондитерських виробів. Шляхи та перспективи виробництва крафтових кондитерських виробів.</p> <p>СРС. 1. Виробництво дієтичних кондитерських виробів.</p>	2	-	-	-	-	-	8	-	[1, 3, 4, 5]
<p>Тема 4. Характеристика, властивості сировина для виробництва кондитерських виробів, роль у формуванні якості</p> <p>ЛК 4. Якість сировини та напівфабрикатів, що використовується для приготування кондитерських виробів.</p> <p>СРС. 1. Допоміжна сировина для кондитерського виробництва. Фруктово-ягідна та овочева сировина, насіння і горіхи, дріжджі, прянощі, драглеутворювачі</p>	2	-	-	-	-	-	8	-	[3, 4, 5, 9, 10]
Весняний семестр									
<p>Тема 5. Технологія випечених напівфабрикатів, їх використання</p> <p>ЛК 5. Технологія борошnianих кондитерських виробів для крафтових підприємств.</p> <p>ЛЗ. Вивчення технології приготування виробів із витечених напівфабрикатів.</p> <p>1. СРС. 1. Загальна принципова схема технологічного процесу</p>	6	-	-	-	6	-	9	-	[5, 10,11,16]

виробництва білково-збивного тіста та виробів з нього.									
<p>Тема 6. <i>Технології крафтових оздоблювальних напівфабрикатів, їх використання.</i></p> <p>ЛК 6. Класифікація та асортимент оздоблювальних напівфабрикатів.</p> <p>ЛЗ. Технологія приготування оздоблювальних напівфабрикатів.</p> <p>СРС 1. Цукристі напівфабрикати: помадки, карамельна маса, сиропи, грильж, мастики, глазури, лаки, кендир, паленка.</p> <p>2. Пластичні маси: желатинова, цукриста, зефірна, карамельна, марципанова, праліне.</p>	2	-	-	-	6	-	9	-	[1, 2, 5, 8-10, 11]
<p>Тема 7. <i>Технології виготовлення борошняних кондитерських виробів.</i></p> <p>ЛК 7. Технологія мафінів, капкейків та італійського печива.</p> <p>ЛЗ. Вивчення технології виготовлення мафінів та капкейків.</p> <p>СРС 1. Асортимент і класифікація тістечок, їх характеристика. Розміри, форма, маса тістечок.</p>	2	-	-	-	6	-	9	-	[1, 5, 7, 8, 10, 15]
<p>Тема 8. <i>Технологія цукрових виробів та тенденції сучасного пакування.</i></p> <p>ЛК 8. Технологія цукрових кондитерських виробів, вимоги до пакування.</p> <p>ЛЗ. <i>Технології цукерок ручної роботи.</i></p> <p>СРС 1. Східні солодощі. Технологія виготовлення кураб'є, шакер-чуреку, шахер-лукуму, різних видів пахлави тощо</p>	2	-	-	-	6	-	9	-	[1, 2, 7, 9, 13]
<p>Тема 10. <i>Особливості розрахунку рецептур, контроль та управління якістю кондитерських виробів.</i></p> <p>ЛК 1. Поняття рецептури та її складових. Порядок складання рецептури.</p> <p>ЛК 2. Перерахування рецептури на певну кількість виробів. Вплив вологості сировини на розрахунок рецептури.</p> <p>ЛЗ. <i>Розрахунок рецептур для кондитерських виробів</i></p> <p>СРС 1. Види контролю на</p>	4	-	-	-	4	-	9	-	[7, 9]

виробництві. Вхідний та операційний контроль.									
Всього	30	-	-	-	44	-	76	-	

#### 4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання(робота, що буде проведена викладачем <u>під час аудиторних занять, консультацій</u> )	Кількість годин (дн)	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати <u>студент самостійно</u> )	Кількість годин (дн)
ДРН 1	Лекційне заняття ( <i>викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу</i> ).	10	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій.	20
ДРН 2	Лекційне заняття ( <i>викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу</i> ). Лабораторне заняття ( <i>обговорення підготовлених протоколів лабораторних занять</i> ).	22	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій. Презентація результатів лабораторних занять, оформлення звітів, розробка технологічних та апаратурно-технологічних схем	20
ДРН 3	Лекційне заняття ( <i>викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу</i> ). Лабораторне заняття ( <i>обговорення підготовлених протоколів лабораторних занять</i> ).	22	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій. Презентація результатів лабораторних занять, оформлення звітів, розробка технологічних та апаратурно-технологічних схем.	20
ДРН 4	Лекційне заняття ( <i>викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу</i> ). Лабораторне заняття ( <i>обговорення підготовлених протоколів лабораторних занять</i> ).	20	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій. Презентація результатів лабораторних занять, оформлення звітів, розробка технологічних та апаратурно-технологічних схем.	16

#### 5. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

##### 5.1.Діагностичне оцінювання (зазначається за потреби)

##### 5.2. Сумативне оцінювання

5.2.1. Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено

№	Методи сумативного оцінювання	Бали / Вага у загальній оцінці	Дата складання
<i>Осінній семестр</i>			
	<i>Модуль 1 (50 балів)</i>		
1.	<i>Підготовка та захист лабораторних занять (2 ЛБ по 10 балів)</i>	<i>20 балів / 20%</i>	<i>1-7 тиждень</i>
2.	<i>Комп'ютерне тестування</i>	<i>30 балів / 30%</i>	<i>7 тиждень</i>
	<i>Модуль 2 (50 балів)</i>		
4.	<i>Підготовка та захист лабораторних занять (1 ЛБ - 10 балів)</i>	<i>10 балів / 10%</i>	<i>8-14 тиждень</i>
5.	<i>Комп'ютерне тестування</i>	<i>40 балів / 40%</i>	<i>14 тиждень</i>
7.	<i>Залік</i>	<i>60-100 балів</i>	<i>15 тиждень</i>



<i>Весняний семестр</i>			
	<i>Модуль 1 (30 балів)</i>		
1.	<i>Проміжне тестування</i>	20 балів / 20%	
2.	<i>Виконання і захист лабораторних робіт (2 ЛБ по 5 балів)</i>	10 балів / 10%	<i>До кінця 8 тижня</i>
	<i>Модуль 2 (40 балів)</i>		
3.	<i>Проміжне тестування</i>	10 балів / 10%	
4.	<i>Виконання і захист лабораторних робіт (3 ЛБ по 5 балів)</i>	15 балів / 15%	<i>До кінця 8 тижня</i>
5.	<i>Захист завдання за заданою темою</i>	15 балів / 15%	
6.	<i>Екзамен – письмова відповідь на питання білету</i>	30 балів / 30%	<i>До кінця 16 тижня</i>

### 5.2.2. Критерії оцінювання

<i>Компонент</i>	<i>Незадовільно</i>	<i>Задовільно</i>	<i>Добре</i>	<i>Відмінно</i>
<i>Осінній семестр</i>				
	<i>2 балів</i>	<i>5 балів</i>	<i>8 балів</i>	<i>10 балів</i>
<i>Підготовка та захист лабораторних робіт (за 1 ЛР)</i>	<i>Відпрацьована лабораторна робота</i>	<i>Підготовлено протокол та відпрацьовано лабораторну роботу</i>	<i>Виконано усі вимоги завдання, захищено лабораторну роботу</i>	<i>Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, зроблено відповідні висновки, захищено</i>
<i>Проміжне тестування (тест множинного вибору - 30, 40 запитань)</i>	<i>Тестові завдання оцінюються в 1 бал за кожну правильну відповідь</i>			
	<i>&lt; 60 балів</i>	<i>60-74 балів</i>	<i>75-89 балів</i>	<i>90-100 балів</i>
<i>Залік</i>	<i>Вимоги щодо завдання не виконано</i>	<i>Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання</i>	<i>Виконано усі вимоги завдання</i>	<i>Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми</i>
<i>Весняний семестр</i>				
	<i>2 балів</i>	<i>3 балів</i>	<i>4 балів</i>	<i>5 балів</i>
<i>Підготовка та захист лабораторних робіт</i>	<i>Відпрацьована лабораторна робота</i>	<i>Підготовлено протокол та відпрацьовано лабораторну роботу</i>	<i>Виконано усі вимоги завдання, захищено лабораторну роботу</i>	<i>Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, зроблено відповідні висновки, захищено</i>
<i>Проміжне тестування (тест множинного вибору - 10,20 запитань)</i>	<i>Тестові завдання оцінюються в 1 бал за кожну правильну відповідь</i>			
	<i>&lt;10 балів</i>	<i>9-11 балів</i>	<i>12-14 балів</i>	<i>15 балів</i>
<i>Публічний виступ з візуальним супроводженням виконаного завдання</i>	<i>Вимоги щодо завдання не виконано</i>	<i>Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання</i>	<i>Виконано усі вимоги завдання</i>	<i>Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми</i>
<i>Екзамен - письмова відповідь</i>	<i>&lt;15 балів</i>	<i>16-20 балів</i>	<i>21-26 балів</i>	<i>27-30 балів</i>
	<i>Вимоги щодо</i>	<i>Більшість вимог виконано,</i>	<i>Виконано усі</i>	<i>Виконано усі вимоги</i>



на питання білету	завдання не виконано	але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	вимоги завдання	завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
-------------------	----------------------	---	-----------------	--

### 5.3. Формативне оцінювання

Для оцінювання поточного прогресу у навчанні та розуміння напрямів подальшого удосконалення передбачено

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
<b>Осіній семестр</b>		
1.	Письмовий контроль знань після вивчення тем 1-2	7 тиждень
2.	Письмовий контроль знань після вивчення тем 3-4	14 тиждень
3.	Усне опитування під час виконання кожного лабораторного заняття	Протягом 1-14 тижнів
4.	Зворотний зв'язок від викладача під час підготовки до тестування	7, 14 тиждень
<b>Весняний семестр</b>		
1.	Письмовий контроль знань після вивчення тем 5-7	7 тиждень
2.	Письмовий контроль знань після вивчення тем 8-10	14 тиждень
3.	Усне опитування під час виконання кожного лабораторного заняття	Протягом 1-14 тижнів
4.	Зворотний зв'язок від викладача під час виконання завдання за даною темою	14 тиждень
5.	Зворотний зв'язок від викладача під час обговорення екзаменаційних завдань	14 тиждень

## 6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

### 6.1. Основні джерела

1. Сучасні технології кондитерського виробництва: підручник. / [Гайдук О. В., Герлянд Т. М., Дрозіч І. А., Кулалаєва Н. В., Романова Г. М.]. – Житомир: «Полісся», 2020. – 514 с

2. Новікова О. В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів. Книга 2. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів: Підручник. Х.: Світ книг, 2019. – 398с.3. Власенко В. В., Семко Т. В., Криворук В. М., Іваніщева О. А. Технологія продукції ресторанного господарства (лабораторний практикум) : підручник. Вінниця : Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. 248 с. + Електронна копія.

3. Загальні технології харчової промисловості. Навчальний посібник у 2 ч. Ч. 1 / уклад. Ф.В. Перцевої, В.І. Ладика, П.П. Пивоваров, О.О. Гринченко, Н.В. Камсуліна, О.Б. Дроменко, О.Ю. Мельник, О.В. Котляр, А.М. Діхтярь, С.Б. Омельченко, С.П. Боковець – Х. : СНАУ, 2021. – 317 с.

4. Загальні технології харчової промисловості. Навчальний посібник у 2 ч. Ч. 2 / уклад. Ф.В. Перцевої, В.І. Ладика, П.П. Пивоваров, Н.Г. Гринченко, Н.В. Камсуліна, О.Б. Дроменко, О.Ю. Мельник, О.В. Котляр, Т.І. Маренкова, С.Б. Омельченко, С.П. Боковець – Х. : СНАУ, 2021. – 203 с.

5. Павлов О. В. «Збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів» Навчально-практичний посібник. -К.: ПрофКнига, 2018, – 336 с.

6. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства / авт.-розробник і уклад. О. В. Шалимінов. К. : Арії, 2021. 992 с

7. Технологія та лабораторний практикум кондитерських виробів і харчових концентратів [Текст] : навч. посібник / за ред. А. М. Дорохович, В. М. Ковбаса. – Київ : Інкос, 2015. – 632 с.

8. Технології зерна, хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів: Конспект лекцій для студентів 2 курсу спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання, освітній ступень «Бакалавр» / уклад. О.Ю.Мельник, - Суми: Сумський національний аграрний університет, 2022р. – с. 137.

9.Технології зерна, хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів: Лабораторний практикум для студентів 2 курсу спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання, освітній ступень «Бакалавр» / уклад. О.Ю. Мельник - Суми: Сумський національний аграрний університет, 2022р. – с. 44.

### 6.2. Додаткові джерела

10. ДСТУ 3946-2000. Продукція харчова. Основні положення – К: Держстандарт України, 2000 . – 6 с.

11. Загальна технологія харчових виробництв у прикладах і задачах: підруч. для вищ. навч. закл. /Л.Л. ТОВАЖНЯНСЬКИЙ, С.І. БУХКАЛО, П. О. КАПУСТЕНКО, С. І. ОРЛОВА; Нац. техн. ун-т "Харків. політех. ін-т". - К. : Центр навч. л-ри, 2022. - 495 с.

12. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів [Текст] : підручник / за ред. Лисюк Г.М.- О.: Університетська книга, 2023. – 466 с.

13. Мельник О. Ю., Мазуренко І. К., Степанова Т. М., Кошель О. Ю., Сабадаш С. М. Особливості технології нового батончика желейного. Науковий вісник ТДАТУ, 13, том 1, с. 23 [https://drive.google.com/file/d/1BP8\\_dGxIYmreGbtKyr\\_GneOn98Fjq\\_XJ/view](https://drive.google.com/file/d/1BP8_dGxIYmreGbtKyr_GneOn98Fjq_XJ/view)

14. Chunli DENG, Oksana MELNYK, Yanghe LUO. Substitution of wheat flour with modified potato starch affects texture properties of dough and the quality of fresh noodles. Food Science and Technology (Campinas), 2023, 43, e128222. <https://doi.org/10.1590/fst.128222>

15. Серeda О. Г. Новий вид функціональної сировини з підвищеним вмістом білку для бісквітних виробів / О.Г. Серeda, О.Ю. Мельник // Технічні науки та технології, (2(28), 102–110. [https://doi.org/10.25140/2411-5363-2022-2\(28\)-102-110](https://doi.org/10.25140/2411-5363-2022-2(28)-102-110)

16. O. Melnyk. The use of milk thistle seed flour in the composition of yeast dough for cheese pastr. / O. Melnyk, T. Marenkova, O. Koshel // Grain Products and Mixed Fodder's, 22(3), Fodder's, Vol.22, 1.3 (87) / 2022, 40-45. <https://doi.org/10.15673/gpmf.v22i3.2460>

### **6.3. Інформаційні ресурси**

17. Перспективи розвитку харчової промисловості України [Електронний ресурс] / Режим доступу: <http://conf-cv.at.ua/forum/127-1388-1>