

Національний університет «Чернігівська політехніка»

Наукова бібліотека

Інформаційно-бібліографічний відділ

Харчові технології



Рекомендаційний список літератури

Чернігів, 2021

Харчові технології : рекомендаційний список літератури / уклад. Н. С. Лузіна. – Чернігів : Наукова бібліотека НУ «Чернігівська політехніка», 2021. – 31 с.

Рекомендаційний список складається з двох розділів. Перший включає літературу з фондів Наукової бібліотеки НУ «Чернігівська політехніка»: книги, методичні видання та статті з періодичних видань за період з 2016 по 2021 роки, другий – тематичні посилання на Інтернет-ресурси з питань харчових технологій, що включає посилання на електронні журнали, електронні підручники, навчальні фільми, інформацію з наукометричних баз даних та посилання на ресурси НБ НУ «Чернігівська політехніка». В межах розділу видання розміщені за абеткою. Література адресована на допомогу навчальному процесу і має бути корисною студентам, викладачам та аспірантам університету в науковій, навчальній та дослідницькій роботі.

Добір матеріалу завершено 06.09.2021 р. Опис здійснено мовою оригіналу відповідно до ДСТУ ГОСТ 7.1:2006 «Бібліографічний запис. Бібліографічний опис. Загальні вимоги та правила складання». Слова і словосполучення скорочені відповідно до ДСТУ 3582-97 «Скорочення слів в українській мові у бібліографічному описі», ГОСТ 7.12-93 «Библиографическая запись. Сокращение слов на русском языке. Общие требования и правила» и ГОСТ 7.11-2004 (ИСО 832:1994) «Библиографическая запись. Сокращение слов и словосочетаний на иностранных европейских языках». Список випускається електронному вигляді, ознайомитись можна в Електронному архіві IRChNUT Національного університету «Чернігівська політехніка» та на сайті бібліотеки.

ЛІТЕРАТУРА З ФОНДІВ НАУКОВОЇ БІБЛІОТЕКИ «ЧЕРНІГІВСЬКА ПОЛІТЕХНІКА»

КНИГИ

Бочарова, О. В. НАССР і системи управління безпекою харчової продукції : підручник / О. В. Бочарова. – Одеса : Атлант, 2019. – 375 с.

Бухкало, С. І. Загальна технологія харчової промисловості у прикладах і задачах (тестові завдання) : підручник : затв. МОН України / С. І. Бухкало. – Київ : ЦУЛ, 2020. – 412 с.

Грабовська, О. В. Технології крохмалю і крохмалепродуктів : підручник / О. В. Грабовська. – Київ : НУХТ, 2019. – 314 с. : іл.

Давидова, О. Ю. Організація виробництва : підручник / О. Ю. Давидова. – Харків : Світ Книг, 2021. – 265 с.

Дробот, В. І. Довідник з технології хлібопекарського виробництва : навч. посіб. / В. І. Дробот. – 2-ге вид., перероб. і допов. – Київ : ПрофКнига, 2019. – 579 с. : іл.

Загальна технологія харчової промисловості у прикладах і задачах (інноваційні заходи) : підручник : затв. МОН України / Л. Л. Товажнянський, С. І. Бухкало, А. Є. Денисова та ін. – 2-ге вид., перероб. – Київ : ЦУЛ, 2020. – 468 с. : іл.

Лабораторний практикум із загальних технологій харчової промисловості : навч. посіб. / В. Ф. Доценко, Т. А. Сильчук, Т. П. Голікова та ін. ; за ред. В. Ф. Доценка. – Київ : Кондор, 2016. – 379 с. : іл.

Методи контролю харчових продуктів : навч. посіб. / Т. А. Королук, С. І. Усатюк, Т. А. Костінова, І. М. Філіпченко. – Київ : НУХТ, 2017. – 146 с.

Новікова, О. В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів : навч. посібник : рекомендовано МОН України / О. В. Новікова. – Вид. 2-ге, перероб. та доп. – Київ : Ліра-К, 2016. – 538 с.

Новікова, О. В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів : підручник. Кн. 1. Технологія виробництва хлібобулочних виробів / О. В. Новікова. – Харків : Світ Книг, 2021. – 375 с. : іл. – (Бібліотечка пекаря-кондитера).

Новікова, О. В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів : підручник. Кн. 2. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів / О. В. Новікова. – Харків : Світ Книг, 2021. – 397 с. : іл. – (Бібліотечка пекаря-кондитера).

Новікова, О. В. Малювання та ліплення для кондитерів : підручник / О. В. Новікова, М. В. Політика. – Харків : Світ Книг, 2021. – 205 с. : іл.

Онищук, Ю. В. Стратегія розвитку підприємств цукрової промисловості України в умовах євроінтеграції : автореферат дисертації на здобуття наук. ступеня кандидата екон. наук / Ю. В. Онищук ; наук. керівник : М. П. Бутко. – Чернігів : ЧНТУ, 2016. – 20 с.

Онищук, Ю. В. Стратегія розвитку підприємств цукрової промисловості України в умовах євроінтеграції : дисертація на здобуття наук. ступеня кандидата екон. наук / Ю. В. Онищук ; наук. керівник : М. П. Бутко. – Чернігів : [Б.в.], 2016. – 291 с.

Основи сенсорного аналізу харчових продуктів : навч. посіб. / О. Б. Ткаченко, Н. В. Каменева, О. О. Тіглова та ін. – Херсон : Гельветика, 2020. – 303 с. : іл.

Підвищення харчової цінності хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів : монографія / Н. П. Буяльська, О. Л. Гуменюк, Н. М. Денисова, В. М. Челябієва. – Чернігів : РВВ ЧНТУ, 2020. – 121 с. : іл.

Практикум з технологічних розрахунків у хлібопекарському виробництві : навч. посіб. / В. І. Дробот, В. Г. Юрчак, Л. Ю. Арсеньева та ін. ; за ред. В. І. Дробота. – Київ : Кондор, 2016. – 329 с.

Ростовський, В. С. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів. Абетка кондитерського мистецтва : навч. посіб. / В. С. Ростовський, О. М. Кукуєва. – Київ : Кондор, 2016. – 496 с. : іл.

Ростовський, В. С. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів. Абетка кондитерського мистецтва : навч. посіб. / В. С. Ростовський, О. М. Кукуєва. – Київ : Кондор, 2018. – 496 с. : іл.

Сушіння та зберігання зерна : підручник / О. І. Шаповаленко, О. О. Євтушенко, Т. І. Янюк, Р. С. Рибчинський. – Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2019. – 394 с. : іл.

Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів : навч. посіб. : рекомендовано МОН України / Г. М. Лисюк, О. В. Самохвалова, З. І. Кучерук, ін. ; за заг. ред. Г. М. Лисюк. – Суми : Університетська книга, 2016. – 463 с. : іл.

Технології харчових виробництв. Переробка м'яса. Переробка овочів і фруктів. Виробництво вина : тексти лекцій для студентів спеціальності 181 "Харчові технології". Ч. 1 / уклад.: О. Л. Гуменюк ; Каф. ХТ. – Чернігів : РВВ ЧНТУ, 2018. – 138 с. : іл. – Електронна копія існує. Умови доступу: IRChNUT ir.stu.cn.ua.

Технології харчових виробництв. Переробка м'яса. Переробка овочів і фруктів. Виробництво вина : тексти лекцій для студентів спеціальності 181 "Харчові технології". Ч. 2 / уклад.: О. Л. Гуменюк ; Каф. ХТ. – Чернігів : РВВ ЧНТУ, 2018. – 111 с. : іл. – Електронна копія існує. Умови доступу: IRChNUT ir.stu.cn.ua.

Технологія жирів та жирозамінників : тексти лекцій для студентів спец. 181 "Харчові технології" заоч. форми навчання / уклад.: О. Л. Гуменюк ; Каф. ХТ. – Чернігів : РВВ ЧНТУ, 2020. – 128 с. : іл. – Комп'ютерний файл. Умови доступу: IRChNUT ir.stu.cn.ua URI: <http://ir.stu.cn.ua/123456789/19458>

Українець, А. І. Перспективні технологічні процеси виробництва нових продуктів та дієтичних добавок : підручник / А. І. Українець, Г. О. Сімахіна, Н. В. Науменко. – Київ : НУХТ, 2018. – 335 с.

Харчова хімія : навч. посіб. : рекомендовано МОН України / В. В. Євлаш, О. І. Торяник, В. О. Коваленко та ін. – Вид. 2-ге, стер. – Харків : Світ Книг, 2016. – 503 с.

Харчова біотехнологія : підручник / Т. П. Пирог, М. М. Антонюк, О. І. Скроцька, Н. Ф. Кігель. – Київ : Ліра-К, 2017. – 407 с. : іл.

Харчова хімія : тексти лекцій для студентів напряму підготовки 181 Харчові технології. Ч. 1 / уклад.: О. Л. Гуменюк ; Каф. ХТ. – Чернігів : РВВ ЧНТУ, 2018. – 129 с. : іл. – Електронна копія існує. Умови доступу: IRChNUT ir.stu.cn.ua.

Харчова хімія : тексти лекцій для студентів напряму підготовки 181 Харчові технології. Ч. 2 / уклад.: О. Л. Гуменюк ; Каф. ХТ. – Чернігів : РВВ ЧНТУ, 2018. – 155 с. : іл. – Електронна копія існує. Умови доступу: IRChNUT ir.stu.cn.ua.

Харчові добавки : тексти лекцій для студентів спец. 181 "Харчові технології" / уклад.: О. Л. Гуменюк ; Каф. ХТ. – Чернігів : РВВ ЧНТУ, 2019. – 177 с. : іл. – Електронна копія існує. Умови доступу: IRChNUT ir.stu.cn.ua.

Черевко, О. І. Процеси і апарати харчових виробництв : підручник : рекомендовано МОН України / О. І. Черевко, А. М. Поперечний. – 2-ге вид., доп. та випр. – Харків : Світ Книг, 2016. – 494 с.

Шеманська, Є. І. Технології рослинних олій, жирових і косметичних продуктів : навч. посіб. / Є. І. Шеманська, І. Г. Радзівська. – Київ : НУХТ, 2020. – 182 с.

Янчева, М. О. Фізико-хімічні та біохімічні основи технології м'яса і м'ясопродуктів : навч. посіб. : рекомендовано МОН України / М. О. Янчева, Л. В. Пешук, О. Б. Дроменко. – Київ : ЦУЛ, 2019. – 303 с. : іл.

МЕТОДИЧНІ ВИДАННЯ

Біотехнологічні процеси у харчових технологіях : метод. вказівки до організації практик. занять та самост. роботи здобувачів другого рівня вищ. освіти за освіт. програмою «Харчові технології» / уклад.: Ж. В. Замай ; Каф. ХТ. – Чернігів : РВВ НУ «Чернігівська політехніка», 2021. – 22 с. – Комп'ютерний файл. Умови доступу: IRChNUT ir.stu.cn.ua URI: <http://ir.stu.cn.ua/123456789/22946>

Біотехнологічні процеси у харчових технологіях : метод. вказівки до виконання лаб. робіт здобувачів другого рівня вищ. освіти за освіт. програмою «Харчові технології» / уклад.: Ж. В. Замай, І. О. Сироштан ; Каф. ХТ. – Чернігів : РВВ НУ «Чернігівська політехніка», 2021. – 38 с. – Комп'ютерний файл. Умови доступу: IRChNUT ir.stu.cn.ua URI: <http://ir.stu.cn.ua/123456789/22947>

Експертиза харчових продуктів : метод. вказівки до виконання лаб. роб. для студ. галузі знань - 18 "Виробництво та технології". Спеціальність - 181 "Харчові технології" / уклад.: В. М. Челяб'єва, О. І. Сиза, О. М. Савченко ; Каф. ХТ. – Чернігів : ЧНТУ, 2017. – 54 с. : іл. – Електронна копія існує. Умови доступу: IRChNUT ir.stu.cn.ua.

Експертиза харчових продуктів : метод. вказівки до практик. та семінар. занять для здобувачів вищ. освіти галузі знань 18 "Виробництво та технології", спец. 181 "Харчові технології" / уклад.: В. М. Челяб'єва, Н. М. Денисова ; Каф. ХТ. – Чернігів : РВВ НУ «Чернігівська політехніка», 2021. – 39 с. – Комп'ютерний файл. Умови доступу: IRChNUT ir.stu.cn.ua URI: <http://ir.stu.cn.ua/123456789/22982>

Експертиза харчових продуктів : метод. вказівки до виконання лаб. робіт для здобувачів вищ. освіти галузі знань 18 "Виробництво та технології", спец. 181 "Харчові технології" / уклад.: В. М. Челяб'єва ; Каф. ХТ. – Чернігів : РВВ НУ «Чернігівська політехніка», 2021. – 37 с. : іл. – Комп'ютерний файл. Умови доступу: IRChNUT ir.stu.cn.ua URI: <http://ir.stu.cn.ua/123456789/22983>

Загальні технології харчових виробництв. Переробка м'яса. Переробка овочів і фруктів. Виробництво вина : метод. вказівки до викон. лаб. роб. для студ. спец. 181 "Харчові технології" / уклад.: О. Л. Гуменюк ; Каф. ХТ. – Чернігів : ЧНТУ, 2017. – 159 с. : іл. – Електронна копія існує. Умови доступу: IRChNUT ir.stu.cn.ua.

Інноваційні технології та управління якістю харчових виробництв : метод. рек. до виконання курс. проекту для здобувачів освіт. ступеня "магістр" спец. 181 "Харчові технології" / уклад.: Ж. В. Замай ; Каф. ХТ. – Чернігів : РВВ ЧНТУ, 2019. – 48 с. – Комп'ютерний файл. Електронна копія існує. Умови доступу: IRChNUT ir.stu.cn.ua.

Інноваційні технології та управління якістю хлібобулочних, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів : програма і метод. вказівки для проходження виробн. практики для

студентів спец. 181 - Харчові технології ступеню вищої освіти "магістр" / уклад.: М. П. Ксенюк, О. В. Городиська ; Каф. ХТ. – Чернігів : РВВ ЧНТУ, 2019. – 26 с. – Електронна копія існує. Умови доступу: IRChNUT ir.stu.cn.ua.

Інноваційні технології харчових виробництв : метод. вказівки до організації самост. роботи і проведення практ. занять здобувачів другого рівня вищ. освіти спец. 181 «Харчові технології» освіт.-проф. програми «Харчові технології" / уклад.: Ж. В. Замай, С. Д. Цибуля, Г. В. Пасов ; Каф. ХТ. – Чернігів : РВВ НУ «Чернігівська політехніка», 2021. – 21 с. – Комп'ютерний файл. Умови доступу: IRChNUT ir.stu.cn.ua URI: <http://ir.stu.cn.ua/123456789/22948>

Інноваційні технології харчових виробництв : метод. вказівки до виконання лаб. робіт здобувачів другого рівня вищ. освіти спец. 181 «Харчові технології» освіт.-проф. програми «Харчові технології" / уклад.: Ж. В. Замай, С. Д. Цибуля ; Каф. ХТ. – Чернігів : РВВ НУ «Чернігівська політехніка», 2021. – 23 с. – Комп'ютерний файл. Умови доступу: IRChNUT ir.stu.cn.ua URI: <http://ir.stu.cn.ua/123456789/22949>

Комплексна переробка сировини у виробництві хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів : метод. вказівки до виконання контр. роботи для студ. спец. 181 Харчові технології / уклад.: Ж. В. Замай ; Каф. ХТ. – Чернігів : РВВ ЧНТУ, 2020. – 10 с. – Комп'ютерний файл. Умови доступу: ir.stu.cn.ua URI: <http://ir.stu.cn.ua/123456789/19223>

Комплексна переробка сировини у виробництві хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів : метод. вказівки до виконання лаб. робіт здобувачів освіт. ступеня «бакалавр» спец. 181 "Харчові технології" освіт.-проф. програми «Харчові технології та інженерія» / уклад.: Ж. В. Замай ; Каф. ХТ. – Чернігів : РВВ ЧНТУ, 2020. – 35 с. – Комп'ютерний файл. Умови доступу: IRChNUT ir.stu.cn.ua URI: <http://ir.stu.cn.ua/123456789/19459>

Кондитерське виробництво : метод. вказівки до виконання диплом. проекту для студентів спец. 181 Харчові технології освітнього рівня "бакалавр" / уклад.: М.П. Ксенюк ; Каф. ХТ. – Чернігів : ЧНТУ, 2016. – 27 с. – Комп'ютерний файл. Електронна копія існує. Умови доступу: IRChNUT ir.stu.cn.ua.

Кондитерське виробництво : метод. вказівки до виконання лаб. робіт з дисц. "Технологія харчових технологій" для студ. спец. 181 - Харчові технології / уклад.: М. П. Ксенюк, О. І. Сиза ; Каф. ХТ. – Чернігів : РВВ ЧНТУ, 2018. – 48 с. – Електронна копія існує. Умови доступу: IRChNUT ir.stu.cn.ua.

Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення : метод. вказівки до викон. лаб. роб. для студ. галузі знань - 18 "Виробництво та технології". Спеціальність - 181 "Харчові технології" / уклад.: В. М. Челябієва, О. І. Сиза, О. М. Савченко; Каф. ХТ. – Чернігів : ЧНТУ, 2017. – 32 с. – Електронна копія існує. Умови доступу: IRChNUT ir.stu.cn.ua.

Основи фізіології та гігієни харчування : метод. вказівки до лаб. занять для студ. спец. 181 "Харчові технології" / уклад.: Н. П. Буяльська, Н. М. Денисова ; Каф. ХТ. – Чернігів : РВВ ЧНТУ, 2019. – 97 с. – Електронна копія існує. Умови доступу: IRChNUT ir.stu.cn.ua.

Промислова екологія харчових виробництв = Industrial Ecology of food technologies : метод. вказівки до виконання індивід. роботи для студ. спец. 181 - Харчові технології / уклад.: Н. П. Буяльська, Н. М. Денисова ; Каф. ХТ. – Чернігів : РВВ ЧНТУ, 2019. – 48 с. : іл. – (англ. мовою) Електронна копія існує. Умови доступу: IRChNUT ir.stu.cn.ua.

Розрахунок бубличних виробів : метод. вказівки до виконання диплом. проекту для студ. спец. 181 Харчові технології освітнього рівня "бакалавр" / уклад.: М. П. Ксенюк ; Каф. ХТ. – Чернігів : ЧНТУ, 2016. – 56 с. – Комп'ютерний файл. Електронна копія існує. Умови доступу: IRChNUT ir.stu.cn.ua.

Розрахунок здобних сухарних виробів : метод. вказівки до виконання диплом. проекту для студ. спец. 181 Харчові технології освітнього рівня "бакалавр" / уклад.: М. П. Ксенюк ; Каф. ХТ. – Чернігів : ЧНТУ, 2016. – 48 с. – Комп'ютерний файл. Електронна копія існує. Умови доступу: IRChNUT ir.stu.cn.ua.

Розрахунок лінії соломки : метод. вказівки до виконання диплом. проекту для студ. спец. 181 Харчові технології освітнього рівня "бакалавр" / уклад.: М. П. Ксенюк ; Каф. ХТ. – Чернігів : ЧНТУ, 2016. – 32 с. – Комп'ютерний файл. Електронна копія існує. Умови доступу: IRChNUT ir.stu.cn.ua.

Санітарія і гігієна підприємств харчової промисловості : метод. вказівки до виконання лаб. робіт для студ. спец. 181 - Харчові технології / уклад.: Н. М. Денисова, Н. П. Буяльська ; Каф. ХТ. – Чернігів : РВВ ЧНТУ, 2018. – 106 с. – Електронна копія існує. Умови доступу: IRChNUT ir.stu.cn.ua.

Санітарно-технічна та енергетична частина : метод. вказівки до виконання диплом. проекту для студ. спец. 181 Харчові технології освітнього рівня "бакалавр" / уклад.: М. П. Ксенюк ; Каф. ХТ. – Чернігів : ЧНТУ, 2016. – 21 с. – Комп'ютерний файл. Електронна копія існує. Умови доступу: IRChNUT ir.stu.cn.ua.

Технології харчових виробництв : програма та метод. вказівки для проходження технолог. практики на хлібокомбінатах для студ. спец. 181 - Харчові технології ступеню вищої освіти "бакалавр" / уклад.: М. П. Ксенюк, О. В. Городиська ; Каф. ХТ. – Чернігів : РВВ ЧНТУ, 2019. – 32 с. – Електронна копія існує. Умови доступу: IRChNUT ir.stu.cn.ua.

Технологічне обладнання підприємств галузі, теплохладотехніка галузі : метод. рекомендації до курс. проекту для студ. спец. 181 - "Харчові технології" очної та заоч. форми навчання / уклад.: О. О. Корольов ; Каф. ХТ. – Чернігів : РВВ ЧНТУ, 2018. – 58 с. – Електронна копія існує. Умови доступу: IRChNUT ir.stu.cn.ua.

Технологічне обладнання підприємств галузі, теплохладотехніка галузі : метод. вказівки (слайди) до лекцій з дисц. "Технологічне обладнання підприємств галузі, теплохладотехніка галузі" для студ. за спец. 181 "Харчові технології". Ч. 3 / уклад.: В. В. Кальченко, Г. В. Пасов, В. І. Венжега ; Каф. АТтаГМ. – Чернігів : РВВ НУ "Чернігівська політехніка", 2020. – 54 с. : іл. – Комп'ютерний файл. Умови доступу: IRChNUT ir.stu.cn.ua URI: <http://ir.stu.cn.ua/123456789/20341>

Технологічне обладнання підприємств галузі, теплохладотехніка галузі : метод. вказівки (слайди) до лекцій з дисц. "Технологічне обладнання підприємств галузі, теплохладотехніка галузі" для студ. за спец. 181 "Харчові технології". Ч. 2 / уклад.: В. В. Кальченко, Г. В. Пасов, В. І. Венжега ; Каф. АТтаГМ. – Чернігів : РВВ НУ "Чернігівська політехніка", 2020. – 74 с. : іл. – Комп'ютерний файл. Умови доступу: IRChNUT ir.stu.cn.ua URI: <http://ir.stu.cn.ua/123456789/20287>

Технологічне обладнання підприємств галузі, теплохладотехніка галузі : метод. вказівки до лекцій для студ. за спец. 181 "Харчові технології". Ч. 1 / уклад.: В. В. Кальченко, Г. В. Пасов, В. І. Венжега ; Каф. АТтаГМ. – Чернігів : РВВ НУ "Чернігівська політехніка", 2020. – 87 с. : іл. – Комп'ютерний файл. Електронна копія існує. Умови доступу: IRChNUT ir.stu.cn.ua.

Технологія зберігання і переробки зерна : метод. вказівки до виконання лаб. робіт здобувачів першого рівня вищ. освіти спец. 181 «Харчові технології» освіт.-проф. програми «Харчові технології та інженерія» / уклад.: Ж. В. Замай, Р. М. Волкова, К. М. Іваненко ; Каф. ХТ. – Чернігів : РВВ НУ «Чернігівська політехніка», 2021. – 36 с. : іл. – Комп'ютерний файл. Умови доступу: IRChNUT ir.stu.cn.ua URI: <http://ir.stu.cn.ua/123456789/22390>

Технологія мінівиробництв : метод. вказівки до виконання лаб. робіт для студ. спец. 181 - Харчові технології / уклад.: М. П. Ксенюк ; Каф. ХТ. – Чернігів : РВВ ЧНТУ, 2018. – 60 с. – Електронна копія існує. Умови доступу: IRChNUT ir.stu.cn.ua.

Технологія мінівиробництва : метод. вказівки до виконання розрах.-граф. робіт для студ. галузі знань 18 "Виробництво та технології" спец. 181 - "Харчові технології" / уклад.: М. П. Ксенюк ; Каф. ХТ. – Чернігів : РВВ ЧНТУ, 2019. – 79 с. – Електронна копія існує. Умови доступу: IRChNUT ir.stu.cn.ua.

Технологія харчових виробництв : метод. вказівки до виконання курс. роботи для студ. напряму підготовки 6.051701 "Харчові технології та інженерія" ден. форми навчання / уклад. М. П. Ксенюк ; Каф. ХТ. – Чернігів : ЧНТУ, 2016. – 23 с. – Електронна копія існує. Умови доступу: IRChNUT ir.stu.cn.ua.

Технологія харчових виробництв : метод. вказівки до виконання курс. проекту для студ. напряму підгот. 6.051701 "Харчові технології та інженерія" ден. форми навчання / уклад. М. П. Ксенюк ; Каф. ХТ. – Чернігів : ЧНТУ, 2016. – 73 с. – Електронна копія існує. Умови доступу: IRChNUT ir.stu.cn.ua.

Технологія харчових виробництв : метод. вказівки до виконання диплом. проекту для студ. напряму підгот. 6.051701 "Харчові технології та інженерія" ден. форми навчання / уклад. М. П. Ксенюк ; Каф. ХТ. – Чернігів : ЧНТУ, 2016. – 39 с. – Електронна копія існує. Умови доступу: IRChNUT ir.stu.cn.ua.

Технологія харчових виробництв : метод. вказівки до складання схем технолог. процесів хлібопекар. виробництва для студ. напряму підгот. 6.051701 "Харчові технології та інженерія" ден. форми навчання / уклад. М. П. Ксенюк ; Каф. ХТ. – Чернігів : ЧНТУ, 2016. – 46 с. – Електронна копія існує. Умови доступу: IRChNUT ir.stu.cn.ua.

Технологія харчових виробництв : метод. вказівки для самост. опрацювання розрахунків пофазних і виробничих рецептур для студ. напряму підготовки 6.051701 "Харчові технології та інженерія" ден. форми навчання / уклад. М. П. Ксенюк ; Каф. ХТ. – Чернігів : ЧНТУ, 2016. – 108 с. – Електронна копія існує. Умови доступу: IRChNUT ir.stu.cn.ua.

Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів (хлібопекарське виробництво) : метод. вказівки до виконання курс. роботи здобувачів першого рівня вищ. освіти спец. 181 «Харчові технології» за освіт. програмою «Харчові технології та інженерія» ден. і заоч. форм навчання / уклад.: Р. М. Волкова ; Каф. ХТ. – Чернігів : РВВ НУ «Чернігівська політехніка», 2021. – 34 с. – Комп'ютерний файл. Умови доступу: IRChNUT ir.stu.cn.ua URI: <http://ir.stu.cn.ua/123456789/22392>

Харчові добавки : метод. вказівки до практич. робіт для студ. спец. 181 "Харчові технології" / уклад.: О. Л. Гуменюк ; Каф. ХТ. – Чернігів : РВВ ЧНТУ, 2019. – 85 с. – Електронна копія існує. Умови доступу: IRChNUT ir.stu.cn.ua.

Харчові продукти : метод. вказівки до виконання курс. роботи для здобувачів вищ. освіти першого освіт. рівня "бакалавр" для спец. 076 "Підприємництво, торгівля та біржова діяльність" всіх форм навчання / уклад.: Т. М. Денисенко ; Каф. підприємництва і торгівлі. – Чернігів : РВВ НУ "Чернігівська політехніка", 2021. – 24 с. – Комп'ютерний файл. Умови доступу: IRChNUT ir.stu.cn.ua URI: <http://ir.stu.cn.ua/123456789/21141>

Харчові продукти. Жирові товари : метод. рекомендації до виконання лаб. робіт для студ. циклу проф. підготовки бакалавра за освіт.-проф. програмою для спец. 076 "Підприємництво, торгівля і біржова діяльність" / уклад.: Т. М. Денисенко ; Каф. ХТ. – Чернігів : РВВ ЧНТУ, 2019. – 24 с. – Електронна копія існує. Умови доступу: IRChNUT ir.stu.cn.ua.

Харчові технології : програма ознайомчої практики на харч. підприємствах для студ. спец. 181 "Харчові технології" / уклад.: О. В. Городиська, М. П. Ксенюк, О. І. Сиза ; Каф. ХТ. – Чернігів : ЧНТУ, 2016. – 13 с.

Хлібопекарське виробництво : метод. вказівки до виконання лаб. робіт з дисц. "Технології харчових виробництв" для студ. спец. 181 - Харчові технології / уклад.: М. П. Ксенюк, О. І. Сиза ; Каф. ХТ. – Чернігів : РВВ ЧНТУ, 2018. – 54 с. – Електронна копія існує. Умови доступу: IRChNUT ir.stu.cn.ua.

СТАТТІ З ПЕРІОДИЧНИХ ВИДАНЬ

Boaghi, E. Walnuts Respiration (*Juglans regia* L) during storage = Дихання грецьких горіхів (*Juglans Regia* l) під час зберігання / E. Boaghi // *Ukrainian Food Journal*. – 2017. – № 1. – Р. 20-28.

Effect of gluten-free flour on sensory, physico-chemical, structural and mechanical properties of wafer batter and waffles / V. Dorohovych, M. Hrytsevich, N. Isakova // *Ukrainian Food Journal*. – 2018. – № 2. – Р. 253-264.

Dubovkina, I. Change of physical and chemical parameters of the liquid binary systems by alternating impulses of pressure = Зміна фізико-хімічних параметрів рідких бінарних систем під впливом знакозмінних імпульсів тиску) / I. Dubovkina // *Ukrainian Food Journal*. – 2017. – № 1. – Р. 142-154.

Of antioxidant potential of wheat flours and breads by addition of medicinal plant = Удосконалення антиоксидантного потенціалу пшеничного борошна і хліба з додаванням лікарських рослин / I. Dimov, N. Petkova, G. Nakov et al. // *Ukrainian Food Journal*. – 2018. – № 4. – Р. 671-682.

Авдєєва, Л. Ю. Реалізація принципу дискретно-імпульсного введення енергії при створенні нанотехнологій для харчової промисловості / Л. Ю. Авдєєва // *Наука та інновації*. – 2016. – № 4. – С. 12-21.

Аверченко, В. Треба випереджати очікування споживача / В. Аверченко // *Хлебный и кондитерский бизнес*. – 2017. – № 5. – С. 8-12.

"Ароматные" секреты // *Хлебный и кондитерский бизнес*. – 2018. – № 10. – С. 28-29.

Автоматизация, экономия, идеальный продукт с оборудованием от "БАКИТО" // *Хлебный и кондитерский бизнес*. – 2018. – № 3. – С. 32-33

Автоматизация, экономия, идеальный продукт з обладнанням від "Бакіто" // *Хлебный и кондитерский бизнес*. – 2018. – № 7. – С. 34-35.

Автоматические линии для производства кондитерской, хлебобулочной и снековой продукции // *Хлебный и кондитерский бизнес*. – 2018. – № 6. – С. 36-37.

Автоматичні подові лінії й тунельні печі Kumkaуа - запорука вашого бізнесу // *Хлібний та кондитерський бізнес*. – 2020. – № 9. – С. 30-31.

Актуальность применения токоферолов в пищевой промышленности // *Хлебный и кондитерский бизнес*. – 2018. – № 5. – С. 22-24.

Алішов, Г. Н. Сучасні тенденції діяльності міжнародних компаній, які оперують на ринку продуктів харчування України / Г. Н. Алішов // *Актуальні проблеми економіки*. – 2018. – № 1. – С. 4-13.

Анбросюк, Я. Харчові добавки, або як ми ставимося до свого здоров'я / Я. Анбросюк // *Безпека життєдіяльності*. – 2017. – № 10. – С. 19-21.

Андріяш, В. «Кислая соль» / В. Андріяш // *Хлебный и кондитерский бизнес*. – 2017. – № 2. – С. 33.

Андрияш, В. Обзор рынка мучных кондитерских изделий с начинками / В. Андрияш // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2017. – № 2. – С.17-20.

Антюшко, Д. Безопасность пищевых продуктов: новации стандарта ISO 22000:2018 / Д. Антюшко, Ю. Павлюченко, С. Вежливцева // Товары і ринки. – 2018. – № 3. – С.5-14.

Бассо, А. Правильная фритюрница / А. Бассо // Пищевые технологии и оборудование. Продукты Украины. – 2017. – № 4. – С. 24-27.

Бездрижджовий хліб - сучасні виклики у хлібопеченні // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2018. – №8. – С. 30-31.

Бердар, М. М. Оцінка інноваційного розвитку підприємств харчової промисловості України / М. М. Бердар // Інвестиції: практика та досвід. – 2018. – № 12. – С. 20 - 26.

Березова, С. Небезпечні чинники харчових продуктів у системі НАССР. Ч. 1 / С. Березова // Управління якістю. – 2021. – № 4. – С. 50-54.

Березова, С. Небезпечні чинники харчових продуктів у системі НАССР. Ч. 2 / С. Березова // Управління якістю. – 2021. – № 6. – С. 42-52.

Березова, С. Небезпечні чинники харчових продуктів у системі НАССР. Ч. 3 / С. Березова // Управління якістю. – 2021. – № 7. – С. 47-51.

Бокий, Е. В. Потребление хлеба и хлебопродуктов и покупательная способность населения Украины / Е. В. Бокий // Економіка АПК. – 2016. – № 1. – С. 48-56.

Букшина, Л. С. Сировина та напівфабрикати для виробництва хлібобулочних здобних виробів / Л. С. Букшина, А. В. Федонюк // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2018. – № 3. – С. 18-20.

Буркинський, Б. В. Відтворювальні механізми регулювання зернового ринку в контексті забезпечення продовольчої безпеки України / Б. В. Буркинський, О. В. Нікішина // Економіка України. – 2015. – № 10. – С. 66-78.

Бутко, М. П. Підходи до визначення чинників формування ефективної виробничо-просторової організації підприємств харчової промисловості / М. П. Бутко // Економіка та держава. – 2018. – № 6. – С. 28 - 32.

Василишина, О. В. Вплив погодних умов на формування компонентів хімічного складу плодів вишні / О. В. Василишина, Є. П. Постоленко // Вісник аграрної науки. – 2020. – № 2. – С. 29-36.

Васильцова, О. В. Екологічні аспекти функціонування хлібопекарських підприємств України / О. В. Васильцова // Інвестиції: практика та досвід. – 2018. – № 17. – С. 61-66.

Васюта, О. Захист харчових продуктів та попередження шахрайства: ідентифікація й оцінювання загроз / О. Васюта // Управління якістю. – 2021. – № 7. – С. 52-61.

Великодня випічка на будь-який смак з обладнанням Kumkaya // Хлібний та кондитерський бізнес. – 2021. – № 2. – С. 30-31.

Вербицький, С. М'ясопереробна промисловість: особливості застосування ДСТУ / С. Вербицький // Управління якістю. – 2021. – № 3. – С. 62-65.

Веремєєнко, В. Діємо за новими правилами: що привнесла пандемія COVID-19 до процесів та процедур із харчової безпеки / В. Веремєєнко // Управління якістю. – 2020. – № 9. – С. 52-57.

- Визначення модливості застосування мальтитулу, ізомальтитулу, еритритулу в технології пряників** / В. В. Дорохович, Т. В. Дорошенко, В. С. Сулима, А. С. Донець // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2018. – № 5. – С. 28-29.
- Використання ароматизаторів Symrise у виробництві замороженого тіста** // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2017. – № 5. – С. 7-8.
- Використання замінників цукру у виробництві хлібобулочних виробів Ч. 1.** // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2020. – № 6. – С. 24-25.
- Використання пектину в кондитерській промисловості** // Хлібний та кондитерський бізнес. – 2020. – № 9. – С. 22-23.
- Використання підсоложувачів у виробництві хлібобулочних виробів** // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2020. – № 7. – С. 24-25.
- Вироби до Великодня на заквасці. Тренд. Смак. Якість.** // Хлібний та кондитерський бізнес. – 2021. – № 3. – С. 22-23.
- Відсадочна машина Omega Plus з функцією струнної порізки** // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2020. – № 8. – С. 36-37.
- Власова, К. М.** Тенденції, проблеми та напрями їх вирішення у м'ясопереробній галузі України / К. М. Власова // Економіка та держава. – 2015. – № 10. – С. 134-138.
- Властивості насіння та олії соняшнику олійного типу вітчизняної селекції** / Т. В. Матвеева, В. Ю. Папченко, Л. І. Григорова, С. Л. Волкотруб // Вісник аграрної науки. – 2020. – № 11. – С. 80-87.
- Вместо белого хлеба - багеты и сладкая выпечка** // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2018. – № 4. – С. 8-9.
- Вплив антиоксидантів на окиснення ліпідної складової напою для спортсменів на основі шротів олійних культур** / А. Белінська, С. Бочкарев, І. Петік та ін. // Вісник аграрної науки. – 2021. – № 6. – С. 74-80.
- Вплив трегалози та гліцерину на стійкість до висушування, заморожування-розморожування та осмотичного стресу у рекомбінантних штамів *Saccharomyces cerevisiae*** // Наука та інновації. – 2018. – № 6. – С. 80-92.
- Выбери правильную печь** // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2018. – № 9. – С. 36-37.
- Гаврилюк, О. Л.** Дослідження терміну придатності пшеничного хліба / О. Л. Гаврилюк // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2018. – № 6. – С. 25-26.
- Гаврилюк, О. Л.** Дослідження терміну придатності пшеничного хліба / О. Л. Гаврилюк // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2018. – № 7. – С. 26-28.
- Голуб, Б.** Концепции управления безопасностью пищевых продуктов / Б. Голуб // Товары і ринки. – 2018. – № 2. – С. 5-14.
- Голян, В. А.** Комплексний розвиток переробно-харчових виробництв на основі утилізації відходів: інституціональні передумови та інвестиційне забезпечення / В. А. Голян // Інвестиції: практика та досвід. – 2018. – № 13. – С. 10-15.

Гончар, Д. Відкликання з реалізації елітного сиру: наявність патогенних бактерій / Д. Гончар // Управління якістю. – 2021. – № 4. – С. 22-24.

Гончар, Д. Відкликання з реалізації партії йогуртів: наявність сторонніх включень у продукті / Д. Гончар // Управління якістю. – 2021. – № 5. – С. 9-11.

Гончар, Д. Відкликання з реалізації рибних консервів: підозра щодо наявності ботулотоксину / Д. Гончар // Управління якістю. – 2021. – № 7. – С. 29-32.

Гончар, Д. Відкликання сирного продукту: наявність патогенних бактерій і неналежне маркування / Д. Гончар // Управління якістю. – 2021. – № 3. – С. 27-29.

Грищенко, Ф. В. Якість харчових продуктів Аналітичний огляд наукових праць / Ф. В. Грищенко, Н. О. Зареченська // Стандартизація, сертифікація, якість. – 2015. – № 5. – С. 37-43.

Гук, П. ІВА заряжает оптимизмом / П. Гук // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2018. – № 10. – С. 8-12.

Гук, П. Великий потенціал безглютенового печива / П. Гук // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2020. – № 8. – С. 12-15.

Гук, П. Выпуск замороженной кондитерки – удел крупных компаний / П. Гук // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2017. – № 5. – С. 12-14.

Гук, П. Наша миссия – создавать новые инновационные продукты / П. Гук // Хлібний та кондитерський бізнес. – 2020. – № 10. – С. 17-23.

Гук, П. Нетривиальные куличи и яйца / П. Гук // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2020. – № 2. – С. 20-21.

Гук, П. Паски на карантине не идут / П. Гук // Хлібний та кондитерський бізнес. – 2021. – № 2. – С. 12-15.

Гук, П. Торты, которые можно всем / П. Гук // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2017. – № 1. – С. 27-29.

Давлетбаева, Н. Б. Автоматизация производственных процессов на предприятиях пищевой промышленности как фактор инновационного развития отрасли / Н. Б. Давлетбаева // Економіка та держава. – 2015. – № 11. – С. 40-43.

Данаскова, Н. Использование антиоксидантов в пищевой промышленности как путь решения технологических задач по обеспечению длительных сроков реализации продукции / Н. Данаскова // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2017. – № 5. – С. 25-28.

Данилишин, М. С. Ефективність діяльності бурякоцукрової галузі України / М. С. Данилишин // Економіка та держава. – 2016. – № 1. – С. 108-111.

Дигаленко, Р. Замораживать модно и можно все! / Р. Дигаленко // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2017. – № 5. – С. 22-25.

Дідух, С. М. Напрями формування та реалізації інвестиційного потенціалу плодоовочевих консервних підприємств України / С. М. Дідух // Агросвіт. – 2015. – № 23. – С. 26-32.

- Дідух, С. М. Сценарії формування та реалізації інвестиційного потенціалу підприємств з виробництва продуктів харчування та напоїв / С. М. Дідух // Інвестиції: практика та досвід. – 2015. – № 23. – С. 39-44.
- Дмитренко, Л. І. Екологічна безпека харчових продуктів / Л. І. Дмитренко // Безпека життєдіяльності. – 2016. – № 5. – С. 25-27.
- Добронравова, Н. Пальмовое масло: за и против / Н. Добронравова // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2017. – № 2. – С.10-11.
- Добронравова, Н. Пряники сырцовые и заварные. Технологии / Н. Добронравова // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2017. – № 1. – С. 26.
- Добронравова, Н. Термостабильные фруктовые начинки на пектинах / Н. Добронравова // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2017. – № 2. – С. 26.
- Дорохович, А. М. Технологія збивних цукеркових мас легкого типу на агарі потребує удосконалення / А. М. Дорохович // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2020. – № 7. – С. 29-32.
- Дорохович, А. М. Традиційні нового покоління цукри та цукрозамінники, доцільність їх використання при виробництві кондитерських виробів / А. М. Дорохович, В. В. Дорохович // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2020. – № 1. – С. 28-31.
- Дорохович, А. М. Використання редукувальних цукрів при виробництві кондитерських виробів спеціального призначення / А. М. Дорохович // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2018. – № 8. – С. 27-28.
- Дорохович, В. В. Перспективи розроблення органічних борошняних кондитерських виробів спеціального призначення / В. В. Дорохович // Хлібний та кондитерський бізнес. – 2021. – № 2. – С. 24-26.
- Дорохович, В. В. Розроблення кондитерських виробів зниженої калорійності - актуальне завдання кондитерської галузі / В. В. Дорохович // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2017. – № 4. – С. 28-29.
- Ефективна робастно-оптимальна система керування пластинчастою пастеризаційно-охолоджувальною установкою в умовах дії інтенсивних зовнішніх збурень / Н. Луцька, Н. Заєць, Л. Власенко, В. Штепа // Ukrainian Food Journal. – 2018. – № 3. – С. 511-522.**
- Ефективність сучасних дезінфікувальних і мийно-дезінфікувальних засобів для санітарної обробки молочного обладнання / М. Д. Кухтин, Н. П. Болтик, Т. М. Рущинська та ін. // Вісник аграрної науки. – 2020. – № 5. – С. 77-82.**
- Жайворонок, Л. В. Аналіз фінансово-економічного стану провідних хлібобулочних підприємств України / Л. В. Жайворонок // Інвестиції: практика та досвід. – 2017. – № 2. – С.73-79.
- Жайворонок, Л. В. Структурні особливості виробництва та ринку хлібобулочних виробів України / Л. В. Жайворонок // Економіка та держава. – 2017. – № 1. – С. 82-87.
- Загрози здоров'ю // Пищевые технологии и оборудование. Продукты Украины. – 2017. – № 6. – С. 28-29.
- Задворський, Д. Дієтичні добавки: особливості легалізації й реалізації на території України / Д. Задворський // Управління якістю. – 2021. – № 6. – С. 62-64.

- Зайнчковський, А. О.** Оцінка ефективності системи фінансово-економічної безпеки підприємств харчової промисловості та обґрунтування управління можливими наслідками загроз і використання можливостей / А. О. Зайнчковський // Формування ринкових відносин в Україні. – 2016. – № 2. – С. 47-50.
- Закваски** // Хлібний та кондитерський бізнес. – 2021. – № 3. – С. 32-33.
- Застосування технологій заморожування у хлібопеченні** // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2018. – № 4. – С. 26-28.
- Заморожені напівфабрикати - актуальний тренд у фокусі нових можливостей** // Хлібний та кондитерський бізнес. – 2021. – № 1. – С. 24-25.
- Застосування насіння чіа для покращення нутрієнтного складу здобного печива** / Л. Михальська, О. Дуборезов, О. Шкраба та ін. // Хлібний та кондитерський бізнес. – 2020. – № 9. – С. 25-26.
- Здобні вироби на заквасці: смак, якість, свіжість** // Хлібний та кондитерський бізнес. – 2020. – № 9. – С. 20-21.
- Іванова, О. М.** Порівняльна характеристика фізико-хімічних і біохімічних методів визначення метаболітів нітрофуранів у продуктах харчування / О. М. Іванова, О. Ю. Галкін // Наукові вісті Національного технічного університету України "Київський політехнічний інститут". – 2017. – № 3. – С. 103-118.
- Іванченкова, Л. В.** Фінансово-аналітичні інструменти в управлінні процесами виробництва й реалізації продукції харчових підприємств / Л. В. Іванченкова // Інвестиції: практика та досвід. – 2019. – № 6. – С. 9-13.
- Ільченко, Ю.** Цукор – за новими правилами / Ю. Ільченко // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2018. – № 2. – С. 8-9.
- Ірис - смак дитинства** // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2020. – № 5. – С. 24-25.
- Как меняется мировой рынок хлебобулочных изделий** // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2018. – № 1. – С. 14-19.
- Камера шоковой заморозки MIWE для отличного качества продукции** // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2020. – № 3. – С. 20-26.
- Катаева, С.** Экологическая безопасность предприятия / С. Катаева // Пищевые технологии и оборудование. Продукты Украины. – 2017. – № 3. – С. 24-25.
- Катаева, С.** Безопасность превыше всего / С. Катаева, К. Скорик // Пищевые технологии и оборудование. Продукты Украины. – 2017. – № 2. – С. 16.
- Катеринчук, І.** Зберігання агропродукції в складських приміщеннях / І. Катеринчук // Пропозиція. – 2019. – № 11. – С. 101-104.
- Кірносова, М.** Маркування хлібобулочних виробів: як не зазнати штрафних санкцій / М. Кірносова // Управління якістю. – 2020. – № 10. – С. 70-74.
- Кіслова, В.** Натуральні молочні продукти чи фальсифікат... (Інтерв'ю з заступником директора ПТУ № 31 м. Полтава, магістром із технології виробництва та переробки продукції тваринництва Д. В. Білай) / В. Кіслова // Безпека життєдіяльності. – 2021. – № 1. – С. 27-29.

Коваленко, А. 5 фактов о PROZORO / А. Коваленко // Пищевые технологии и оборудование. Продукты Украины. – 2017. – № 4. – С. 28-29.

Коваленко, И. Разработка украинского аналога автоматической линии для производства бисквитных панкейков / И. Коваленко, А. Пилипенко // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2020. – № 5. – С. 40-41.

Коваленко, І. Сучасні технічні рішення щодо виробництва зтяжного печива з використанням вітчизняного обладнання / І. Коваленко, А. Пилипенко // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2018. – № 6. – С. 30-32.

Коваль, Л. Тренди fast food у першій половині ХХІ століття: споживчі запити "міленіалів" та істивний посуд / Л. Коваль // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2020. – № 6. – С. 26-30.

Козачок, В. Готовим быстро / В. Козачок // Пищевые технологии и оборудование. Продукты Украины. – 2017. – № 4. – С.18-23.

Козачок, В. Заварить кашу / В. Козачок // Пищевые технологии и оборудование. Продукты Украины. – 2017. – № 2. – С. 28-34.

Кравченко, М. Реологічні властивості бісквітного тіста з борошном зі спельти / М. Кравченко, О. Романовська, Т. Марусяк // Товари і ринки. – 2021. – № 2. – С. 94-102.

Крафтовий хліб з обладнанням KUMKAYA - нова смачна тенденція пекарень // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2020. – № 6. – С. 34-35.

Крекеры. Технология производства // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2017. – № 4. – С. 23-23.

Кривовяз, А. Обзор рынка пряников Украины / А. Кривовяз // Хлебный и кондитерский. – 2017. – № 1. – С. 16-18.

Криворучко, М. Упруго-вязкостные характеристики тестовых композиций с кокосовой клетчаткой / М. Криворучко // Товари і ринки. – 2018. – № 3. – С. 99-108.

Крохмаль як важливий інгредієнт для харчових продуктів // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2020. – № 4. – С. 20-21.

Круассан - продукт к завтраку // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2017. – № 5. – С. 28-30.

Лебединець, В. Т. Продукти переробки овочів — джерело функціональних інгредієнтів у кондитерському виробництві / В. Т. Лебединець, У. І. Ярошик, Л. М. Багрій // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2017. – № 3. – С. 30-32.

Левченко, Ю. Г. Оценка эффективности деятельности предприятий хлебопекарной отрасли (на примере ГП "Винницахлеб" ПАО "Концерн "Хлебпром") / Ю. Г. Левченко, Ю. А. Тымкова // Формування ринкових відносин в Україні. – 2016. – № 1. – С. 88-99.

Леник, С. Проблема виробництва замінників масла какао / С. Леник, І. Радзівська // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2017. – № 2. – С. 27-29.

Литвиненко, Т. Перевірки виробників харчоконцентратної продукції: права та обов'язки операторів ринку / Т. Литвиненко // Управління якістю. – 2020. – № 9. – С. 16-20.

Литвиненко, Т. Забезпечення та збереження холодового ланцюга для харчових продуктів / Т. Литвиненко // Управління якістю. – 2021. – № 4. – С. 33-37.

Лучшие печи для кондитерских и кулинарных изделий // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2018. – № 8. – С. 38-39.

Ляшко, К. Сеньор помидор / К. Ляшко // Пищевые технологии и оборудование. Продукты Украины. – 2017. – № 3. – С. 26-29.

Макух, Т. О. Аналіз формування фінансових ресурсів хлібопекарської галузі. / Т. О. Макух // Актуальні проблеми економіки. – 2015. – № 7. – С. 88-98.

Мармелад - солодке задоволення // Хлібний та кондитерський бізнес. – 2020. – № 10. – С. 28-29.

Маслов, Ю. J4 завоевывает ведущее место среди мировых производителей оборудования для производства тостового хлеба / Ю. Маслов // Хлібний та кондитерський бізнес. – 2020. – № 9. – С. 32-33.

Маслов, Ю. Мелкоштучные изделия и технология прерванной выпечки J4 / Ю. Маслов // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2018. – № 4. – С. 42-43.

Маслов, Ю. Пишкоты / Ю. Маслов // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2018. – № 5. – С. 42-43.

Маслов, Ю. Технология прерванной выпечки от компании J4 / Ю. Маслов // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2020. – № 3. – С. 38-39.

Матвійчук, Н. П. Організаційні інновації у сфері промислової переробки плодово-ягідної продукції / Н. П. Матвійчук // Інноваційна економіка. – 2017. – № 5-6. – С. 161-169.

Медведєва, А. Технологія безглютенових булочних виробів / А. Медведєва // Товари і ринки. – 2018. – № 4. – С. 115-124.

Медведєва, А. Технологія аглютенових пряників з борошна кунжутного / А. Медведєва, І. Антонюк, О. Грабовська // Товари і ринки. – 2021. – № 2. – С. 85-93.

Мировые тенденции на рынке ингредиентов // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2018. – № 2. – С. 12-15.

Миронова, А. В. Радіологічний контроль харчової продукції та будматеріалів / А. В. Миронова // Стандартизація, сертифікація, якість. – 2015. – № 6. – С. 50-52.

Мокляк, М. В. Маркетинг інновацій як чинник підвищення конкурентоспроможності підприємств кондитерської промисловості України в кризових умовах / М. В. Мокляк, Ю. М. Попова, Л. Ф. Нелень // Економіка і регіон. – 2015. – № 4. – С. 29-35.

Мокряков, А. Обзор рынка бисквитных изделий / А. Мокряков // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2020. – № 7. – С. 20-23.

Мокряков, А. Обзор рынка бисквитных изделий Украины. 2018 год / А. Мокряков // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2018. – № 5. – С. 18-21.

Мокряков, А. Обзор рынка вафель Украины / А. Мокряков // Хлібний та кондитерський бізнес. – 2020. – № 9. – С. 16-19.

Мокряков, А. Обзор рынка замороженных хлебобулочных и кондитерских подуфабрикатов Украины. 2018 год / А. Мокряков // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2018. – № 4. – С. 20-24.

Мокряков, А. Обзор рынка замороженных хлебобулочных и кондитерских полуфабрикатов Украины / А. Мокряков // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2020. – № 3. – С. 20-26.

Мокряков, А. Обзор рынка куличей Украины / А. Мокряков // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2020. – № 2. – С. 22-24.

Мокряков, А. Обзор рынка куличей Украины / А. Мокряков // Хлібний та кондитерський бізнес. – 2021. – № 2. – С. 16-18.

Мокряков, А. Обзор рынка печенья в Украине / А. Мокряков // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2020. – № 8. – С. 16-21.

Мокряков, А. Обзор рынка пряников Украины / А. Мокряков // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2018. – № 9. – С. 22-25.

Мокряков, А. Обзор рынка пшеничного хлєнба и булок Украины / А. Мокряков // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2020. – № 1. – С. 18-22.

Мокряков, А. Обзор рынка сдобы Украины / А. Мокряков // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2020. – № 4. – С. 24-28.

Мокряков, А. Обзор рынка хлебобулочных изделий из пресного теста в Украине / А. Мокряков // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2020. – № 5. – С. 18-21.

Мокряков, А. Приправить по вкусу / А. Мокряков // FOOD UA. Продукты Украины. – 2017. – № 7. – С. 14-18.

Мостова, І. За перше півріччя 2018 року експорт кондитерських виробів зріс на 9% / І. Мостова // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2018. – № 6. – С. 12-13.

М'якість та свіжість - основні характеристики вибору хлібобулочних виробів // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2018. – № 5. – С. 30-32.

Назаренко, Ю. Сладкий фаст-фуд / Ю. Назаренко // Пищевые технологии и оборудование. Продукты Украины. – 2017. – № 1. – С. 20-25.

Натуральні закваски - це просто, доступно і завжди на часі з ТМ LIVENDO // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2020. – №7. – С. 26-28.

Небесно-блакитні солодоці // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2020. – № 1. – С. 26-27.

Некlesa, А. І. Формування стратегії інноваційного розвитку хлібопекарських підприємств / А. І. Некlesa // Інвестиції: практика та досвід. – 2016. – № 20. – С. 63-66.

Неповторно смачне печиво разом з обладнанням Kumkaya // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2020. – № 8. – С. 38-39.

Нісходовська, О. Ю. Стан і тенденції світового та вітчизняного ринку круп'яних культур / О. Ю. Нісходовська // Економіка та держава. – 2017. – № 6. – С. 112-114.

Новая линия по производству панировочных сухарей в г. Леуварден (Нидерланды) // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2018. – № 1. – С. 40-41.

Новая разработка от фирмы i2FOODS - украинского производителя хлебопекарного и кондитерского оборудования // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2020. – № 6. – С. 36-37.

Новое оборудование для маркетов, кафе и ресторанов // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2018. – № 6. – С. 44-45.

Об'єм готової продукції – один із головних критеріїв якості хлібобулочних виробів // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2018. – №7. – С. 30-31.

Обзор рынка замороженных хлебобулочных и кондитерских полуфабрикатов Украины // Хлібний та кондитерський бізнес. – 2021. – № 1. – С. 17-23.

Обзор рынка печенья Украины // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2018. – № 7. – С. 16-20.

Оборудование для выпечки изделий из замороженных полуфабрикатов // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2018. – № 4. – С. 44-45.

Оборудование для производства слоеного теста от компании FIMAK // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2018. – № 1. – С. 42-43.

Оболкіна, В. І. Перспективи застосування гуміарабіку при створенні новго асортименту кондитерських виробів / В. І. Оболкіна // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2018. – № 8. – С. 32-34.

Оболкіна, В. І. Мікробіологічна безпечність борошняних кондитерських виробів з подовженим терміном придатності / В. І. Оболкіна, Н. В. Олексієнко, І. О. Крапивницька // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2018. – № 5. – С. 25-27.

Олексієнко, Н. Фальсифікація харчових продуктів: проблема, міжнародний досвід, інструменти протидії / Н. Олексієнко, С. Дудко // Управління якістю. – 2021. – № 5. – С. 68-76.

Олексієнко, Н. В. Проблеми безпечності та якості при використанні какаоєвели молотої у кондитерському виробництві / Н. В. Олексієнко, В. І. Оболкіна // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2017. – № 5. – С. 30-33.

Олініченко, К. Особливості просування професійного ресторанного обладнання на українському ринку: погляд студентів за результатами стажування / К. Олініченко // Маркетинг в Україні. – 2020. – № 1. – С. 60-67.

Орел, В. М. Теоретичні аспекти регіонального ринку м'яса / В. М. Орел, А. М. Орел // Інвестиції: практика та досвід. – 2015. – № 16. – С. 48-51.

Осовська, Г. В. Формування ефективної інноваційної політики на підприємствах харчової промисловості в контексті реалізації технологічних інновацій / Г. В. Осовська, А. О. Фещенко // Інвестиції: практика та досвід. – 2015. – № 10. – С. 71-76.

Охрименко, В. Спрос на сушку растет / В. Охрименко // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2020. – № 5. – С. 13-17.

Оценка неопределенности и ее анализ при определении содержания жира методом Сокслета / О. В. Дулина, О. М. Бакуменко, А. В. Тимий и др. // Стандартизація, сертифікація, якість. – 2020. – № 5. – С. 72-78.

Очищення зернових мас на переробних підприємствах / М. Гузь, В. Сиволапов, Л. Ільєкова, В. Марченко // Agroexpert. – 2020. – № 2. – С. 66-70.

Пасхальная выпечка нуждается в трансформации // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2020. – № 2. – С. 32-34.

Пахуча, Е. В. Конкуентоспроможність зернових культур: регіональний аспект / Е. В. Пахуча // Держава та регіони. – 2018. – № 2. – С. 60-65.

Передовое оборудование для вашего бизнеса // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2020. – № 5. – С. 36-37.

Переробка зерна на борошно / М. Гузь, В. Сиволапов, В. Сінько, В. Марченко // Agroexpert. – 2020. – № 6. – С. 64-67.

Петухова, О. М. Діагностика системи корпоративного управління підприємств кондитерської галузі / О. М. Петухова // Інвестиції: практика та досвід. – 2016. – № 18. – С. 47-51.

Пилипенко, А. Поточная линия для производства затяжного, сахарного песочного сдобного выемного печенья / А. Пилипенко, И. Коваленко // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2018. – № 7. – С. 40-41.

Пилипенко, А. Применение ротационных печей, работающих на природном газе, для выпечки мучных кондитерских изделий / А. Пилипенко, И. Серый // Хлібний та кондитерський бізнес. – 2021. – № 2. – С. 36-39.

Пилипенко, А. Технические решения для улучшения приготовления теста из пшеничной муки / А. Пилипенко, Е. Янчевська // Хлібний та кондитерський бізнес. – 2021. – № 3. – С. 24-27.

Підвищення антиоксидантної стабільності соняшникової олії, що використовують для поливу крекеру // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2017. – № 4. – С. 24-25.

Повітряні задоволення // Хлібний та кондитерський бізнес. – 2021. – № 1. – С. 26-27.

Преміальні планетарні міксери Diosna // Хлібний та кондитерський бізнес. – 2020. – № 9. – С. 28-29.

Продукти DeutscheBack, призначені для технології глибокого заморожування тіста та відкладеної випічки // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2017. – № 5. – С. 18-22.

Продукти для продовження свіжості борошняних кондитерських виробів // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2017. – № 1. – С. 24-25.

Просто добавте пар // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2018. – № 1. – С. 39.

Профессиональное оборудование для изготовления бисквитов // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2018. – № 5. – С. 44-45.

Пухальська, Н. Перевірки виробників харчоконцентратної продукції: права та обов'язки операторів ринку / Н. Пухальська // Управління якістю. – 2020. – № 9. – С. 16-20.

Пухальська, Н. Супровідні документи для експорту цукрової мастики / Н. Пухальська // Управління якістю. – 2021. – № 5. – С. 66-67.

Пухальська, Н. Як правильно вказати кінцеву дату споживання масла за новим законом про маркування продуктів / Н. Пухальська // Управління якістю. – 2020. – № 6. – С. 69-71.

Разработка технологии диетического мармелада и оценка его потребительских свойств методом кваліметричного моделювання / И. А. Никитин, М. А. Никитина, Н. М. Аллилуева, В. А. Богатырев // Cloud of Science. – 2017. – № 2. – С. 190-200.

Рачок, В. Вплив робочих елементів різної конфігурації на процес замішування дріжджового тіста / В. Рачок, Т. В. Володимир, Ю. Теличкун // Ukrainian Food Journal. – 2018. – № 1. – С. 119-135.

Работы Fitak для хлебопекарского производства // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2018. – № 3. – С. 38-39.

Роганова, Г. Индексный метод анализа цен продукции харчової промисловості / Г. Роганова // Актуальні проблеми економіки. – 2018. – № 4. – С. 73-86.

Розробка рецептури шоколадної пасти для харчування спортсменів / С. В. Бочкарев, Л. В. Кричківська, О. Г. Трошин та ін. // Інтегровані технології та енергозбереження. – 2018. – № 1. – С. 70-77.

Романенко, Н. Харчова індустрія: стережись автомобіля / Н. Романенко // Охорона праці. – 2019. – № 9. – С. 32-37.

Рябова, С. Горячий хабанеро : [перец] / С. Рябова // Огородник. – 2019. – № 3. – С. 6-8.

С заботой о здоровье // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2020. – № 4. – С. 29-32.

Самохвалова, О. В. Великодні паски / О. В. Самохвалова, С. Г. Олійник // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2017. – № 3. – С. 23-24.

Свирида, Е. Пирог и булки / Е. Свирида // Пищевые технологии и оборудование. Продукты Украины. – 2017. – № 1. – С.32-35.

Свіжа випічка - немає нічого простішого // Хлібний та кондитерський бізнес. – 2021. – № 2. – С. 28-29.

Секрети сили клейковини // Хлібний та кондитерський бізнес. – 2021. – № 2. – С. 22-23.

Селюк, Л. Использование соевых продуктов в хлебопекарном и кондитерском производстве / Л. Селюк // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2017. – № 1. – С. 15.

Селюк, Л. Методи нанесення начинки / Л. Селюк // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2017. – № 1. – С. 30.

Сергачева, Е. С. Исследование влияния нетрадиционного сырья на качество выпеченных полуфабрикатов / Е. С. Сергачева // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2018. – № 4. – С. 29-31.

Сильчук, Т. А. Прискорені технології житньо-пшеничного хліба - перспектива розвитку малих підприємств / Т. А. Сильчук // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2018. – № 1. – С. 30-32.

Системи для контролю якості вашої продукції від Loma Systems // Хлібний та кондитерський бізнес. – 2021. – № 2. – С. 34-35.

Ситуація на ринку борошна // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2018. – № 2. – С. 10.

Сівцов, М. Р. Інтеграція теплових процесів у відділенні пастеризації яблучного соку / М. Р. Сівцов // Інтегровані технології та енергозбереження. – 2018. – № 2. – С. 43-50.

Скибчук, А. Обзор рынка крекеров Украины / А. Скибчук // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2017. – № 4. – С. 14-16.

Скибчук, А. Обзор рынка куличей в Украине / А. Скибчук // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2018. – № 2. – С. 24-26.

Скибчук, А. Обзор рынка сухарей и бараночных изделий Ураины. 2018 год / А. Скибчук // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2018. – № 6. – С. 20-23.

Слаби, М. Горизонтальні тістомісильні машини Toros / М. Слаби // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2020. – № 8. – С. 42-43.

Сладкие инновации // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2018. – № 6. – С. 14-15.

Собін, О. В. Начинки. Технологічні вимоги та особливості використання / О. В. Собін, І. Л. Корецька // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2017. – № 2. – С. 21-25.

Соколов, А. Дары морей / А. Соколов // Пищевые технологии и оборудование. Продукты Украины. – 2017. – № 4. – С. 12-17

Соколов, А. Обзор рынка замороженных хлебобулочных и кондитерских полуфабрикатов / А. Соколов // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2017. – № 5. – С. 14-18.

Соколов, А. Обзор рынка замороженных хлебобулочных и кондитерских полуфабрикатов / А. Соколов // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2017. – № 5. – С. 14-18.

Соломянюк, Н. М. Визначення стратегії розвитку промислового підприємства / Н. М. Соломянюк, Т. С. Кузьменко // Формування ринкових відносин в Україні. – 2019. – № 4. – С. 62-67.

Состояние мирового рынка замороженного хлеба // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2018. – № 4. – С. 34.

Способи збереження свіжості хліба // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2018. – № 3. – С. 22-23.

Станіславик, О. В. Формування корпоративних структур в харчовій галузі України / О. В. Станіславик, Д. В. Антонюк // Економіка. Фінанси. Право. – 2016. – № 4. – С. 24-29.

Сухоносков, В. Програма виробничого контролю в закладах громадського харчування малого формату / В. Сухоносков // Управління якістю. – 2021. – № 7. – С. 39-46.

Сучасне обладнання KUMKAYА для виробів із прісного тіста // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2020. – № 5. – С. 32-33.

Сучасне обладнання KUMKAYА для виробництва бісквітів // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2020. – № 7. – С. 36-37.

Сучасні технічні рішення щодо виробництва затяжного печива з використанням вітчизняного обладнання / І. Коваленко, А. Пилипенко, С. Дудко, В. Оболкіна // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2018. – № 5. – С. 34-37.

Танаскова, Н. Великодне розмаїття смаку / Н. Танаскова // Хлібний та кондитерський бізнес. – 2021. – № 2. – С. 20-21.

Танаскова, Н. Від простого до складного. Здобне печиво / Н. Танаскова // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2018. – № 7. – С. 32-33.

Танаскова, Н. Причини облущивання тиражного покриття пряників / Н. Танаскова // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2017. – № 1. – С. 20.

Танаскова, Н. Технологические аспекты производства пряничных изделий / Н. Танаскова // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2017. – № 1. – С. 21-23.

Танская, А. Тенденции рынка ржи и ржаной муки / А. Танская // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2017. – № 3. – С. 8-9.

Тенденции в мировой кондитерской промышленности // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2020. – № 1. – С. 32.

Тенденции мирового кондитерского рынка // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2018. – № 3. – С. 28-30.

Тенденции рынка кексов в Великобритании // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2020. – № 7. – С. 32.

Теплюк, М. На сторожі харчової безпеки: НАССР, ТАССР і VACCP / М. Теплюк // Управління якістю. – 2020. – № 12. – С. 52-59.

Тестомес: не мешает, а замешивает // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2018. – № 7. – С. 38-39.

Технологія випікання листково-дріжжових виробів // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2018. – № 1. – С. 29.

Тісторозкатувальні машини // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2018. – № 6. – С. 34-35.

Тісторозкатувальні машини Rollfix від Fritsch // Хлібний та кондитерський бізнес. – 2020. – № 9. – С. 34-35.

Ткачев, А. "Конфетки, бараночки..." / А. Ткачев // Пищевые технологии и оборудование. Продукты Украины. – 2017. – № 1. – С. 18-25.

Ткачев, А. Обзор рынка вафель в Украине / А. Ткачев // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2018. – № 3. – С. 14-17.

Ткачев, А. Обзор рынка изделий из слоено-дрожжевого теста в Украине / А. Ткачев // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2018. – № 1. – С. 18-21.

Ткачев, А. Обзор рынка куличей в Украине / А. Ткачев // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2017. – № 3. – С. 20-22.

Ткачев, А. Сладкая жизнь / А. Ткачев // Пищевые технологии и оборудование. – 2017. – № 6. – С. 22-27.

Ткачова, О. Реалізація простроченої продукції: перероблення чи утилізація / О. Ткачова // Управління якістю. – 2021. – № 7. – С. 17-19.

Тран, А. Х. Чинники споживчого сприйняття органічних продуктів / А. Х. Тран // Актуальні проблеми економіки. – 2017. – № 3. – С. 150-158.

Труш, Ю. Л. Практичні аспекти удосконалення контролю якості продукції на підприємствах хлібопекарської галузі / Ю. Л. Труш // Формування ринкових відносин в Україні. – 2019. – № 1. – С. 129-135.

Труш, Ю. Л. Система управління безпеністю харчових продуктів / Ю. Л. Труш, М. В. Григорців, І. А. Зайчківська // Формування ринкових відносин в Україні. – 2016. – № 3. – С. 74-77.

Тур, О. Пріоритети стратегічного розвитку підприємств харчової промисловості / О. Тур // Економіст. – 2016. – № 5. – С. 68-71.

Тур, О. Ендогенні детермінанти стратегічного розвитку підприємств харчової промисловості в контексті зміцнення їх ринкової стійкості / О. Тур // Економіст. – 2016. – № 10. – С. 10-13.

Улюблені продукти з усього світу, виготовлені нашими технологами // Хлібний та кондитерський бізнес. – 2021. – № 2. – С. 32-33.

Усик, С. Харчові добавки у продуктах, або смертельна їжа / С. Усик // Безпека життєдіяльності. – 2016. – № 9. – С. 37.

Фітріастуті, Т. Стратегія розвитку виробництва пальмового цукру у Східному Калімантан / Т. Фітріастуті, С. Д. Мустіка // Актуальні проблеми економіки. – 2017. – № 2. – С. 130-140.

Французская классика - багет // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2018. – № 3. – С. 24-26.

Хімічний склад листя гуньби сіної / В. Оболкіна, Носенко Т, О. Дзигар, Д. Рахметов // Ukrainian Food Journal. – 2018. – № 3. – С. 397-409.

Хлеб на закваске – тренд 2021 года // Хлібний та кондитерський бізнес. – 2021. – № 3. – С. 28-30.

Хлеб насущный // Пищевые технологии и оборудование. Продукты Украины. – 2017. – № 8. – С. 20-52.

Хлібобулочні вироби зниженої вологості: асортимент, тенденції та технологічні рішення // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2018. – № 6. – С. 28-30.

Хлібопекарські поліпшувачі відновної дії – незамінний інгредієнт чи потреба сьогодення // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2018. – № 1. – С. 26-27.

Царинний, В. Г. Реновація хлібопекарських печей як антикризове рішення / В. Г. Царинний, А. Ф. Пилипенко, О. М. Васильченко // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2020. – № 5. – С. 38-39.

Частково випечені заморожені напівфабрикати: технологія - обмеження - рекомендації // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2020. – № 3. – С. 30-32.

Черная, А. Оптимизация состава съедобного покрытия для сохранения свежести хлебобулочных изделий / А. Черная // Товары і ринки. – 2018. – № 2. – С. 120-133.

Чорна, Н. П. Якість продуктів харчування – запорука здоров'я нації / Н. П. Чорна // Економіка та держава. – 2016. – № 2. – С. 23-28.

Шабельник, Н. Рынок сушки можно расширить за счет применения разных вкусовых добавок / Н. Шабельник // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2018. – № 6. – С. 16-17.

Шмаглий, Е. Б. К вопросу стратегии развития пищевой промышленности / Е. Б. Шмаглий // Економіка АПК. – 2015. – № 10. – С. 16-21.

Шуба, Л. Фруктовые лакомства / Л. Шуба // Пищевые технологии и оборудование. Продукты Украины. – 2017. – № 4. – С. 18-23.

Шубина, Г. Экспорт кондитерских изделий в Китай: все нюансы / Г. Шубина // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2017. – № 3. – С. 12-14.

Эволюция... майонеза // Пищевые технологии и оборудование. Продукты Украины. – 2017. – № 7. – С. 6-11.

Як можна привести клієнтів у захоплення? Запропонуйте їм ідеальні круасани // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2018. – № 1. – С. 34-35.

ТЕМАТИЧНІ ПОСИЛАННЯ НА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСИ

ЕЛЕКТРОННІ ЖУРНАЛИ

Food and Bioprocess Technology = Харчова та біотехнологічна промисловість [Електронний ресурс] : міжнар. журнал. – Режим доступу: <https://www.springer.com/journal/11947>

Food Technology = Харчові технології [Електронний ресурс] : міжнар. журнал. – Режим доступу: <https://www.ift.org/>

Ukrainian Food Journal [Електронний ресурс] : наук. журнал. – Режим доступу: <http://ufj.ho.ua/indexUA.html>

Інновації та технології в сфері послуг і харчування [Електронний ресурс] : журнал. – Режим доступу: <http://itsf.chdtu.edu.ua/about>

Обладнання та технології харчових виробництв [Електронний ресурс] : зб. наук. праць. – Режим доступу: <http://oblad.studioweb.com.ua/index.php/tehnolog/about>

Пекарські та кондитерські технології [Електронний ресурс] : електрон. журнал. – Режим доступу: <https://harch.tech/pks/>

Молочні технології [Електронний ресурс] : електрон. журнал. – Режим доступу: <https://harch.tech/mlc/>

М'ясні технології [Електронний ресурс] : електрон. журнал. – Режим доступу: <https://harch.tech/msn/>

Харчова наука і технологія [Електронний ресурс] : наук.-вироб. журнал. – Режим доступу: <https://fst.onaft.edu.ua/uk/site/archives>

Тваринництво та технології харчових продуктів [Електронний ресурс] : журнал. – Режим доступу: <http://journals.nubip.edu.ua/index.php/Tekhnologiya>

ЕЛЕКТРОННІ ПІДРУЧНИКИ

Загальна біохімія. І частина [Електронний ресурс] : електронний посібник / уклад. О. Шуляк. – Режим доступу: <https://bit.ly/2PBuE6R>. – Електрон. текст. та граф. дані. – Дата перегляду: 03.09.2021. – Назва з екрана.

В першому розділі навчального посібника «Загальна біохімія» на основі системного підходу викладено основні розділи загальної біохімії: класифікація та номенклатура, властивості основних речовин, що входять до складу живих організмів (білків, жирів, вуглеводів), структура цих речовин, основні поняття та закони біохімії, що притаманні живому організму і відрізняють його від неживого. В допомогу студентам пропонуються класичні та сучасні методи визначення вищезазначених речовин. Корисним є те, що паралельно розглядається роль і значення основних складових компонентів у галузі виробництва харчової продукції. Для покращення засвоєння знань у посібнику використані схеми, картинки, гіперпосилання на відеоматеріали з тем, що дозволять швидко перейти до відео-пояснення та детально розібратися в темах розділу. Після кожної теми запропоновано питання для самоконтролю. Призначено для студентів спеціальності 181 «Харчові технології».

Технологія переробки плодів та овочів [Електронний ресурс] : електронний посібник / уклад. Т. Локванець. – Режим доступу: <https://bit.ly/3dJ8DuT>. – Електрон. текст. та граф. дані. – Дата перегляду: 03.09.2021. – Назва з екрана.

В електронному навчальному посібнику викладені теоретичні основи консервування плодів та овочів, охарактеризовано їхній хімічний склад як сировини для перероблення і виробництва овочевих та плодово-ягідних консервів. Наведено класифікацію та асортимент готової продукції, охарактеризовані технологічні процеси і технології виготовлення плодоовочевих консервів також за допомогою асептичного консервування, та взаємозв'язок окремих операцій в загальному технологічному процесі виробництва. Приведені розрахунки норм витрат сировини і допоміжних матеріалів, а також формули, що необхідні для розрахунку матеріалів, які входять до складу заливальних рідин. Навчально-методичний посібник рекомендований для викладачів та для самостійної роботи студентів денної та заочної форми навчання зі спеціальності 5.05170108 „Зберігання, консервування і переробки плодів та овочів”

Технологія виробництва кулінарної продукції. Частина I [Електронний ресурс] : електронний посібник / уклад.: Л. Соляр, Г. 20 Електронні ресурси Савицька. – Електрон. текст. та граф. дані. – Режим доступу: <https://bit.ly/3g58JzR>. – Дата перегляду: 03.09.2021. – Назва з екрана.

Електронний посібник з навчальної дисципліни “Технологія виробництва кулінарної продукції” (I частина) створений для більш ефективного засвоєння матеріалу, створення комфортних умов навчання, полегшення процесу спілкування і демонстрування технологічних процесів під час викладання навчального матеріалу. Електронний посібник містить зміст, перелік тем і питань, ілюстрований лекційний матеріал у вигляді технологічних схем, таблиць, текстового матеріалу, відеоматеріал, питання для самоконтролю, список літератури. У посібнику розкрито завдання і зміст навчальної дисципліни, розвиток галузі харчування, поняття про механічну і теплову кулінарну обробку продуктів; технологічні процеси обробки різних видів сировини, технологічний процес виробництва напівфабрикатів з овочів, риби, м'яса, сільськогосподарської птиці, пернатої дичини, кролика, асортимент, кулінарне використання, вимоги до якості, термін реалізації. Використання електронного посібника надасть змогу зробити виклад навчального матеріалу системним, яскравим, переконливим та дозволить концентрувати увагу студентів на особливо важливих моментах в освітньому процесі. Передбачені матеріали в електронному посібнику відповідають вимогам підготовки фахівців зі спеціальності 181 “Харчові технології” і можуть використовуватись в освітньому процесі.

Технологія виробництва кулінарної продукції. Частина II [Електронний ресурс] : електронний посібник / уклад.: Ю. Богатирьова, Я. Назарова. – Режим доступу: <https://bit.ly/39T0iDs>. – Електрон. текст. та граф. дані. – Дата перегляду: 03.09.2021. – Назва з екрана.

Електронний посібник «Технологія виробництва кулінарної продукції» (II частина) рекомендований для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» закладів фахової передвищої освіти. В ньому охарактеризовані прийоми теплової обробки, а також зміни, що відбуваються в продуктах під впливом високих температур. Основна частина посібника присвячена технології приготування кулінарних страв, правил їх оформлення і подачі. Особливу увагу приділено вимогам, до якості продукції ресторанного господарства, термінам її зберігання і реалізації. Містить теоретичний матеріал, приклади, питання для самоконтролю. Для покращення засвоєння знань, у посібнику використані схеми, картинки, гіперпосилання на відео з тем. Посібник буде корисним для широкого кола читачів.

Товарознавство сировини галузі. Частина I [Електронний ресурс] : електронний підручник / уклад. К. Фелик. – Режим доступу: <https://bit.ly/2R7jy9R>. – Електрон. текст. та граф. дані. – Дата перегляду: 03.09.2021. – Назва з екрана.

Електронний посібник «Товарознавство сировини галузі» (I частина) підготовлений відповідно до типової програми навчальної дисципліни. В посібнику викладений матеріал про походження, класифікацію, сорти, поживну цінність, використання і вимоги до якості плодів і ягід згідно з нормативними документами. Для кращого засвоєння матеріалу у кожній темі розміщені

відеоматеріали, цікаві факти про плоди і ягоди та питання для самоконтролю знань студентів. Електронний посібник призначений для студентів закладів фахової передвищої освіти із спеціальності 181 «Харчові технології», викладачів, а також може бути корисним широкому колу читачів.

Товарознавство сировини галузі. Частина II [Електронний ресурс] : електронний підручник / уклад.: О. Дем'яненко, О. Яроцька. – Режим доступу: <https://bit.ly/3t6HPv6>. – Електрон. текст. та граф. дані. – Дата перегляду: 03.09.2021. – Назва з екрана.

Електронний посібник «Товарознавство сировини галузі» (II частина) підготовлений відповідно до типової програми навчальної дисципліни. В посібнику висвітлено основні поняття про товарознавство свіжих овочів: основні характеристики плодоовочевої сировини та продуктів її переробки, будова, групи, класифікація, вимоги до якості згідно з нормативними документами, правила приймання – здавання продукції, властивості та призначення продукції, дефекти, маркування, умови транспортування та правила зберігання. Для кращого засвоєння матеріалу у кожній темі розміщені відеоматеріали, цікаві факти про овочі та питання для самоконтролю. Призначений для студентів закладів фахової передвищої освіти із спеціальності 181 «Харчові технології», викладачів, а також може бути корисним широкому колу читачів.

Технохімічний контроль виробництва [Електронний ресурс] : електронний посібник / уклад.: Л. Дудник, В. Бойко. – Режим доступу: <https://bit.ly/3wC5oxH>. – Електрон. текст. та граф. дані. – Дата перегляду: 03.09.2021. – Назва з екрана.

Електронний підручник підготовлений відповідно до орієнтовної програми. У ньому висвітлено основні питання з технохімічного контролю сировини та готової продукції в м'ясопереробній промисловості, теоретичні та практичні підходи до вирішення виробничих ситуацій, що можуть виникнути на підприємстві. Має гіперпосилання між елементами підручника та на інші інтернетресурси, що забезпечує використання різноманітних програмних засобів навігації. Підручник містить не тільки текстову і графічну інформацію, але й відеофрагменти і відеофільми, що дозволяють індивідуалізувати навчання і, на відміну від звичайних (друкованих) матеріалів, мають інтерактивні можливості, тобто можуть надати необхідну інформацію за запитом студента. Електронний підручник з питаннями для самоконтролю, глосарієм, нормативною документацією рекомендовано для викладачів та студентів очної і дистанційної форм навчання освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» зі спеціальності 181 «Харчові технології», освітньо-професійної програми «Зберігання, консервування та переробка м'яса».

Фізична і колоїдна хімія [Електронний ресурс] : електронний посібник / уклад. О. Бойчук. – Режим доступу: <https://bit.ly/2Ri3Top>. – Електрон. текст. та граф. дані. – Дата перегляду: 03.09.2021. – Назва з екрана.

Посібник укладено відповідно до навчальної програми з дисципліни «Фізична і колоїдна хімія». У навчальному посібнику розглянуто основи фізичної і колоїдної хімії. В кожній темі використовуються інноваційні освітні технології: ментальні карти, хмари слів, скрайб-презентації, віртуальні лабораторії. Для кращого засвоєння теоретичного матеріалу наведені приклади фізикохімічних явищ, що мають місце в технологічних процесах харчових виробництв та технології приготування їжі. Багато уваги приділяється методам розв'язування розрахункових задач. Для глибшого засвоєння матеріалу створено розділ «Цікаво знати». Навчальний посібник рекомендовано для студентів закладів фахової передвищої освіти зі спеціальності «Харчові технології».

НАВЧАЛЬНІ ФІЛЬМИ

Все про цукор [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл : 7 хв.). – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=8aScB4CpsQk>. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 03.09.2021.

Навчальний відеофільм розкриває тему «Сахароза» з дисципліни «Органічна хімія», а також теми «подрібнення», «Фільтрування», «Екстрагування», «Випарювання», «Кристалізація» з дисципліни «Процеси і апарати галузі». Це дасть можливість ефективніше провести заняття та

якісно засвоїти навчальний матеріал. Можна використовувати для студентів вищих навчальних закладів I–II рівнів акредитації, для учнів ПТНЗ та курсів підвищення кваліфікації.

Виробництво натуральних овочевих консервів [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл : 13 хв.). – Режим доступу: https://www.youtube.com/watch?v=qX8P_pAX5Ao. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 03.09.2021.

Висвітлено основні технологічні процеси виробництва натуральних овочевих консервів. Фільм сприяє кращому засвоєнню матеріалу. Можна використовувати для студентів вищих навчальних закладів.

Виробництво м'ясних продуктів [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл : 13 хв.). – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=sw02p0dBHaI>. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 03.09.2021.

Показано процес підготовки тварин до забою, забій тварин, розрубка і обвалювання туші. Крім того, висвітлено технологічний процес приготування фаршу та виготовлення ковбасних виробів. Рекомендовано використовувати при вивченні дисципліни «Технологія галузі» із спеціальності «Зберігання, консервування та переробка м'яса».

Виробництво концентрованого яблучного соку [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл : 8 хв.). – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=H1Ura9WPiE8>. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 03.09.2021.

Розкрито технологію виробництва соку. Рекомендовано для студентів вищих навчальних закладів з напрямку «Харчові технології та інженерія».

Виробництво сирокочених ковбас [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл : 21 хв.). – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=ngQUiEVLiCo>. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 03.09.2021.

Гранулювання розсипних комбікормів [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл : 9 хв.). – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=nNoOqUMHUoM>. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 03.09.2021.

Зерносушарки і пристрої для активного вентиляювання [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані 44 Електронні ресурси (1 файл : 9 хв.). – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=G06LfERzfeU>. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 03.09.2021.

Навчальний відеофільм висвітлює цілий ряд питань по темі, що дає студентам змогу наглядно уявити типи, компоновку, загальну будову, робочий процес та наладку пристроїв для активного вентиляювання зерна. Подано зразки сучасної зарубіжної і вітчизняної техніки, яку необхідно освоїти в процесі навчання.

Конструктивні схеми елеваторів [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл : 22 хв.). – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=I1-SVov5HEK>. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 03.09.2021.

Напівфабрикати з філе птиці [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл : 8 хв.). – Режим

доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=z8fkwhQWi64>. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 03.09.2021.

Розкрито тему, яка передбачена навчальною програмою з дисципліни «Технологія виробництва кулінарної продукції». Цей відеофільм дасть можливість студентам ефективніше засвоїти навчальний матеріал, ознайомитись з прийомами зняття філе з птиці і приготування напівфабрикатів з нього. Можна використовувати для студентів вищих навчальних закладів, для учнів ПТНЗ як на теоретичному, так і на практичному занятті, для самостійного опанування технологічними прийомами із спеціальності «Виробництво харчової продукції». Оздоблення тістечок.

Приготування білкового крему заварним способом [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл : 13 хв.). – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=vElr6TMZk1g>. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 03.09.2021.

Розкрито тему, яка передбачена програмою з дисципліни «Технологія виробництва кулінарної продукції». Використання фільму дає можливість ефективніше провести заняття та якісно засвоїти навчальний матеріал. Можна використовувати для студентів вищих навчальних закладів, учнів ПТНЗ та слухачів курсів підвищення кваліфікації.

Організація виробництва в закладах ресторанного господарства [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл : 10 хв.). – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=sMSrIOlmsj8>. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 03.09.2021.

Розкрито тему, яка передбачена навчальною програмою з дисципліни «Особливості ресторанного сервісу». Мета – ознайомлення з виробничою структурою приміщень, які безпосередньо беруть участь в процесі приготування напівфабрикатів, та їх подальшою обробкою і реалізацією готових страв через торговельну залу. Можна використовувати для студентів вищих навчальних закладів із спеціальності «Виробництво харчової продукції».

Обладнання для аналізу зерна [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл : 14 хв.). – Режим доступу: https://www.youtube.com/watch?v=qGA_gkyJvIc. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 03.09.2021.

Розкрито значення виробничо-технологічної лабораторії при оцінці якості хлібопродуктів на ХПП; проаналізовано етапи аналізу зерна: зважування, подрібнення, пророщування насіння, визначення вологості, натури, склоподібності, зольності, плівчатості, кількості і якості клейковини; наглядно продемонстровано будову та порядок експлуатації лабораторного обладнання: технічних ваг, сушильної шафи СЕШ 3М, тістозамішувача ТЛ–1, приладу ІДК–1М, муфельної печі, діафаноскопа ДСЗ–2, лабораторного розсійника РЛ–3М, лушпильника ГФД–1М, млинків ЛЗМ, МУЛ, електровологоміра ЦВЗ–3, термостата.

Обладнання для сухої та вологої очистки поверхні зерна [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл : 14 хв.). – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=W3LYOXw7t-w>. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 03.09.2021.

Розкрито способи очистки поверхні зерна. Рекомендовано студентам вищих навчальних закладів І–ІІ рівнів акредитації із спеціальності «Зберігання і переробка зерна».

Перетворення органічних сполук при виробництві хліба [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл : 18 хв.). – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=yPcEyxjaXdo>. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 03.09.2021.

Навчальний відеофільм дозволяє створити чітке уявлення про перетворення ліпідів, вуглеводів і білків, що відбувається при виробництві хліба. Рекомендовано для студентів із спеціальності

«Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів», може використовуватись як на заняттях, так і при самостійному вивченні відповідних тем.

Потоково-механізована лінія з виробництва пшеничного подового хліба [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл : 11 хв.). – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=0p9MGnSmvPU>. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 03.09.2021.

Розкрито тему «Комплексно-механізовані лінії з виробництва хлібобулочних виробів», яка передбачена навчальною програмою з дисципліни «Технологія хлібопекарського та макаронного виробництва». Рекомендовано для студентів вищих навчальних закладів із спеціальності «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів».

Переробка сухопутної птиці [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл : 17 хв.). – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=PTnrfcefV5A>. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 03.09.2021.

Навчальний відеофільм розкриває тему «Переробка птиці», яка передбачена навчальною програмою з дисципліни «Технологія м'яса і м'ясних продуктів». Це дасть можливість ефективніше провести заняття та якісно засвоїти навчальний матеріал. Навчальний відеофільм можна використовувати для студентів вищих навчальних закладів I–II рівнів акредитації, для учнів профтехучилищ та слухачів курсів підвищення акредитації.

Ресторан як заклад сервісного обслуговування споживачів [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл : 13 хв.). – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=HOMfq6anRts>. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 03.09.2021.

Навчальний відеофільм демонструє види торговельних залів, різноманіття сервіровки столів.

Технологічний процес виробництва хлібобулочних виробів з пшеничного тіста [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл : 9 хв.). – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=vRjFSDC-Xxk>. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 03.09.2021.

У навчальному відеофільмі представлені: асортимент хлібобулочних виробів, загальна технологічна схема виробництва виробів, підготовка сировини до виробництва, схема існуючих способів приготування тіста, технологічний процес виробництва хлібобулочних виробів з пшеничного борошна; це дає можливість ознайомити студентів з сучасним виробництвом, обладнанням і організацією робочих місць на хлібопекарських підприємствах. Навчальний відеофільм дозволяє унаочнити викладання матеріалу з розділу «Технологія хлібопекарських виробів», встановити міжпредметні зв'язки між спеціальними дисциплінами «Промислова санітарія», «Технологічне обладнання галузі», «Загальна технологія», «Біохімія». Навчальний відеофільм можна використовувати, як наочний посібник при викладанні програмного матеріалу в навчальних закладах I–IV рівнів акредитації профільного напрямку, для учнів профтехучилищ, слухачів курсів підвищення кваліфікації, в центрах зайнятості населення для поширення інформації про хлібопекарську галузь, а також під час проведення профорієнтаційної роботи.

Технологічний процес приготування страв з яєць [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл : 9 хв.). – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=OUvP5mp8ZTg>. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 03.09.2021.

У відеофільмі продемонстровано технологічний процес приготування і відпуску страв з яєць. Відображено послідовність основних технологічних операцій, звернено увагу на рецептуру та режими приготування страв. Фільм являється візуальним супроводом пояснення викладача при вивченні теми «Страви з яєць».

Технологія виробництва сиру «Чедер» [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл : 12 хв.). – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=sC3zQMDYCK0>. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 03.09.2021.

Навчальний відеофільм дасть можливість ефективніше провести заняття та якісно засвоїти навчальний матеріал. Навчальний відеофільм рекомендований для викладачів та студентів вищих навчальних закладів I–II рівнів акредитації.

Технологія макаронного виробництва. Виробництво довгих макаронних виробів [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл : 20 хв.). – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=98w-9GAdpLw>. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 03.09.2021.

Розкрито тему з технології виготовлення макаронів різних видів. Рекомендовано для студентів із спеціальності «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів» з напрямку «Харчові технології та інженерія».

Технохімічний контроль хлібобулочних виробів [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл : 11 хв.). – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=Bg5PgbAPAgY>. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 03.09.2021.

Навчальний відеофільм повністю розкриває тему «Технохімічний контроль хлібобулочних виробів», яка передбачена навчальною програмою з дисципліни «Технохімічний контроль галузі». Застосування відеофільму дасть можливість ефективніше провести навчальне заняття та якісно засвоїти навчальний матеріал; узагальнити знання з дисципліни, поглибити вивчення методів контролю якості готових хлібобулочних виробів. Рекомендовано для студентів денної та заочної форми навчання зі спеціальності 5.05170104 «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів».

ІНФОРМАЦІЯ В НАУКОМЕТРИЧНИХ БАЗАХ ДАНИХ

Food Science www.sciencedirect.com. Retrieved from <https://www.sciencedirect.com/browse/journals-and-books?accessType=openAccess&accessType=containsOpenAccess&subject=food-science> [in English].

Energy (General) www.sciencedirect.com. Retrieved from <https://www.sciencedirect.com/browse/journals-and-books?accessType=openAccess&accessType=containsOpenAccess&subject=energy-general> [in English].

Food technology www.webofscience.com Retrieved from <https://www.webofscience.com/wos/woscc/summary/909e4506-e1e9-4ce9-bfba-4da1726e01ad-06bcc085/relevance/1> [in English].

Food Science <https://www.scopus.com> Retrieved from <https://www.scopus.com/sources.uri> [in English].

ПОСИЛАННЯ НА РЕСУРСИ НБ НУ «ЧЕРНІГІВСЬКА ПОЛІТЕХНІКА»

Відкритий реєстр періодичних видань [Електронний ресурс] : [вебсайт] / Наукова бібліотека НУ «Чернігівська політехніка». – Режим доступу: http://library2.stu.cn.ua/resursi_biblioteki/fond_periodichnih_vidanj_chntu/

Електронний архів НУ "Чернігівська політехніка" (IRChNUT) [Електронний ресурс] : [вебсайт] / Наукова бібліотека НУ «Чернігівська політехніка». – Режим доступу: <http://ir.stu.cn.ua/>

Нові надходження [Електронний ресурс] : [вебсайт] / Наукова бібліотека НУ «Чернігівська політехніка». – Режим доступу: http://library2.stu.cn.ua/resursi_biblioteki/novi_nahodzhennya/