МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛУЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ МИТНОЇ СПРАВИ, МАТЕРІАЛІВ, ТЕХНОЛОГІЙ ТА ГОСТИННОСТІ

ЗАТВЕРДЖУЮ
Декан факультету
_____ Валентина ТКАЧУК
«13» жовтня 2026 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ
Перший проректор
_____ Надія КОВАЛЬЧУК
«26» серпня 2026 р.

СИЛАБУС

з освітнього компонента «Крафтові харчові технології»
ступінь вищої освіти – магістр
галузь знань – G Інженерія, виробництво та будівництво
спеціальність – G13 Харчові технології
освітня програма – Крафтові харчові технології

Кафедра харчових технологій та хімії

Силабус склав(ла) доцент кафедри харчових технологій та хімії, к.т.н., доцент Ірина ТАРАЙМОВИЧ

Силабус затверджений на засіданні кафедри харчових технологій та хімії, протокол № 12 від «26» серпня 2026 р.

Завідувач кафедри д.т.н., професор Ігор ДУДАРЄВ

Розглянуто та схвалено групою забезпечення освітньої програми «Крафтові харчові технології», протокол № 5 від «26» серпня 2026 р.

Гарант ОП «Крафтові харчові технології» д.т.н., професор Ігор ДУДАРЄВ

Схвалено науково-методичною радою університету, протокол № 1 від «26» серпня 2026 р.

Затверджений силабус онлайн:
https://e.lntu.edu.ua/syllabus/2477

Луцьк – 2026

СИЛАБУС ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА «Крафтові харчові технології»

Освітня програма	Крафтові харчові технології
Галузь знань / Спеціальність	G Інженерія, виробництво та будівництво / G13 Харчові технології
Рівень вищої освіти	другий (магістерський)
Статус дисципліни	нормативна
Мова викладання	українська
Обсяг	7 кредитів ECTS / 210 годин, семестр 1
Форма контролю	екзамен
Викладач(і)	к.т.н., доцент Ірина ТАРАЙМОВИЧ електронна пошта: taraimovychiryna@lutsk-ntu.com.ua

1. Мета і завдання дисципліни

Мета: Метою викладання навчальної дисципліни «Крафтові харчові технології» є формування у студентів фундаментальних знань, вмінь та навичок стосовно наукових та практичних підходів до крафтових технологій виробництва харчової продукції з сировини рослинного та тваринного походження. Під час вивчення дисципліни студенти зможуть ознайомитися не лише з особливостями технологічного процесу виробництва крафтової продукції в сфері харчових виробництв та ресторанного бізнесу, а й здобути навички і вміння самостійно планувати і виконувати розробки крафтових технологій харчових продуктів, опанувати шляхи і методи виробництва крафтової продукції харчування з урахуванням вимог створення продукції високої якості, визначеної харчової і біологічної цінності, енергоємності.

Завдання: - набуття професійних знань, навичок та вмінь щодо кулінарного оброблення харчової сировини, обґрунтування параметрів технологічних процесів виробництва крафтової продукції в сфері харчових виробництв та закладів ресторанного господарства.
- набуття знань про загальні принципи безпеки харчових виробництв, про медико-біологічні, санітарно-гігієнічні, технічні та споживчі вимоги до продовольчої сировини і харчових продуктів;
- засвоєння основних методів та процесів технологічної обробки сировини, способів запобігання її негативного впливу на харчову та біологічну цінність продуктів;
- визначення доцільності та необхідності проведення наукових досліджень;
- вивчення існуючих технологій перероблення сировини та розроблення перспективних напрямів.

Пререквізити: Знання з фундаментальних наук та фахові знання технології виробництва харчових продуктів та технологічного обладнання, що отримані на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти, а також розуміння основ менеджменту та маркетингу.

2. Компетентності

ІК — інтегральна компетентність: Здатність розв’язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій.

ЗК01 — Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК03 — Здатність генерувати нові ідеї (креативність).

ЗК04 — Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.

СК04 — Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.

СК06 — Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.

СК07 — Здатність розробляти та впроваджувати інноваційні і крафтові технології виробництва харчових продуктів.

3. Структура дисципліни, розподіл годин, зв'язок тем з компетентностями

№	Назва теми	**Лекції** денна/ заочна	**Практ./ Семін.** денна/ заочна	**Лаб.** денна/ заочна	**Самост. робота** денна/ заочна	Разом	Методи навчання	Методи оцінювання	ЗК та СК
Змістовий модуль 1. Загальна характеристика крафтових харчових технологій.									
1	Тема 1. Крафтові технології – перспективи та асортимент виробництва. Асортимент крафтової продукції, перспективи його розвитку.	1/1	2/1	2/0	10/13	15/15	МН1, МН2, МН3, МН4, МН5, МН6, МН7	МО1, МО2, МО4, МО7, МО8, захист лабораторної роботи; захист практичної роботи	ЗК01, ЗК04, СК04
2	Тема 2. Крафтові технології м’ясних продуктів. Технологія виробництва ковбас. Технологія м’ясних продуктів із рубленого м’яса.	2/0	0/0	6/1	20/27	28/28	МН1, МН2, МН3, МН4, МН5, МН6, МН7	МО1, МО2, МО4, МО5, МО7, МО8, захист лабораторної роботи	ЗК01, ЗК03, ЗК04, СК04, СК06, СК07
3	Тема 3. Технологія крафтової консервованої рослинної продукції (соління, квашення, маринування, сушіння, заморожування).	1/0	0/0	4/1	10/14	15/15	МН1, МН2, МН3, МН4, МН5, МН6, МН7	МО1, МО2, МО4, МО5, МО7, МО8, захист лабораторної роботи	ЗК01, ЗК03, ЗК04, СК04, СК06, СК07
4	Тема 4. Крафтові технології виробництва хлібобулочних, кондитерських та кулінарних виробів.	1/0	2/0	4/1	10/16	17/17	МН1, МН2, МН3, МН4, МН5, МН6, МН7	МО1, МО2, МО4, МО5, МО7, МО8, захист лабораторної роботи; захист практичної роботи	ЗК01, ЗК03, ЗК04, СК04, СК06, СК07

№	Назва теми	**Лекції** денна/ заочна	**Практ./ Семін.** денна/ заочна	**Лаб.** денна/ заочна	**Самост. робота** денна/ заочна	**Разом**	**Методи навчання**	**Методи оцінювання**	**ЗК та СК**
5	Тема 5. Крафтові технології молочних продуктів.	2/0	2/0	6/1	10/19	20/20	МН1, МН2, МН3, МН4, МН5, МН6, МН7	МО1, МО2, МО4, МО5, МО7, МО8, захист лабораторної роботи; захист практичної роботи	ЗК01, ЗК03, ЗК04, СК04, СК06, СК07
Змістовий модуль 2. Організація виготовлення якісної, безпечної, конкурентоспроможної харчової продукції на крафтових виробництвах.									
6	Тема 6. Технології виготовлення заморожених тістових напівфабрикатів.	1/0	0/0	3/0	10/14	14/14	МН1, МН2, МН3, МН4, МН5, МН6, МН7	МО1, МО2, МО4, МО5, МО7, МО8, захист лабораторної роботи	ЗК01, ЗК03, ЗК04, СК04, СК06, СК07
7	Тема 7. Технології виробництва заморожених продуктів.	1/0	2/0	4/0	10/17	17/17	МН1, МН2, МН3, МН4, МН5, МН6, МН7	МО1, МО2, МО4, МО5, МО7, МО8, захист лабораторної роботи; захист практичної роботи	ЗК01, ЗК03, ЗК04, СК04, СК06, СК07
8	Тема 8. Технологія виробництв оздоблювальних напівфабрикатів.	1/0	2/0	4/1	10/16	17/17	МН1, МН2, МН3, МН4, МН5, МН6, МН7	МО1, МО2, МО4, МО5, МО7, МО8, захист лабораторної роботи; захист практичної роботи	ЗК01, ЗК03, ЗК04, СК04, СК06, СК07
9	Тема 9. Крафтове виробництво пива та квасу. Технологія крафтових напоїв бродіння (сидри, питні меди).	1/0	0/0	6/1	15/21	22/22	МН1, МН2, МН3, МН4, МН5, МН6, МН7	МО1, МО2, МО4, МО5, МО7, МО8, захист лабораторної роботи	ЗК01, ЗК03, ЗК04, СК04, СК06, СК07
10	Тема 10. Технологія крафтових цукрових (мармеладу, пастили, зефіру, карамелі) та шоколадних виробів.	1/0	2/0	4/0	10/17	17/17	МН1, МН2, МН3, МН4, МН5, МН6, МН7	МО1, МО2, МО4, МО5, МО7, МО8, захист лабораторної роботи; захист практичної роботи	ЗК01, ЗК03, ЗК04, СК04, СК06, СК07

№	Назва теми	**Лекції** денна/ заочна	**Практ./ Семін.** денна/ заочна	**Лаб.** денна/ заочна	**Самост. робота** денна/ заочна	**Разом**	**Методи навчання**	**Методи оцінювання**	**ЗК та СК**
11	Тема 11. Тара та пакувальні матеріали для крафтових продуктів.	1/0	2/1	2/0	10/14	15/15	МН1, МН2, МН3, МН4, МН5, МН6, МН7	МО1, МО2, МО4, МО5, МО7, МО8, захист лабораторної роботи; захист практичної роботи	ЗК01, ЗК03, ЗК04, СК06, СК04
12	Тема 12. Енергоефективність виробництва. Впровадження системи енергоменеджменту (СЕМ) на виробництві.	2/1	1/0	0/0	10/12	13/13	МН1, МН2, МН3, МН4, МН5, МН6, МН7	МО1, МО2, МО4, МО5, МО7, МО8, захист практичної роботи	ЗК01, ЗК04, СК04, СК06
	Разом	**15/2**	**15/2**	**45/6**	**135/200**	**210/210**			

Легенда: ЗК — загальна компетентність (номер за п. 2); СК — спеціальна (фахова) компетентність (номер за п. 2). Повне формулювання кожного коду наводиться в ОП / стандарті спеціальності.

Методи навчання: МН1 — словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); МН2 — практичний метод (лабораторні та практичні заняття); МН3 — наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); МН4 — робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування, рецензування, складання реферату); МН5 — відеометод у сполученні з новітніми інформаційними технологіями та комп'ютерними засобами навчання (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо); МН6 — самостійна робота (розв'язання завдань); МН7 — індивідуальна науково-дослідна робота здобувачів вищої освіти.

Методи оцінювання: МО1 — екзамен; МО2 — усне або письмове опитування; МО4 — тестування; МО5 — командні проєкти; МО7 — презентації результатів виконаних завдань та досліджень; МО8 — презентація та виступи на наукових заходах.

4. Результати навчання

ПРН01. Відшуковувати, систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.

ПРН02. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.

ПРН05. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.

ПРН06. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки.

ПРН07. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців.

ПРН11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.

ПРН12. Розробляти та впроваджувати інноваційні і крафтові технології виробництва харчових продуктів.

5. Цілі сталого розвитку

ЦСР 2 – Подолання голоду, розвиток сільського господарства

ЦСР 4 – Якісна освіта

ЦСР 6 – Чиста вода та належні санітарні умови

ЦСР 8 – Гідна праця та економічне зростання

ЦСР 9 – Промисловість, інновації та інфраструктура

ЦСР 12 – Відповідальне споживання та виробництво

6. Неформальна освіта

Рекомендовані курси, тренінги, стажування та інші: результати навчання, здобуті у формальній, неформальній чи інформальній освіті, можуть бути визнані відповідно до процедур ЛНТУ. Підтвердженнями можуть бути сертифікати тематичних тренінгів, вебінарів чи онлайн-курсів разом з описом досягнутих результатів навчання та, за потреби, коротке верифікаційне завдання або портфоліо.

Рекомендовані курси:

1. Харчове виробництво. Начальний онлайн курс Академії NTO.UA. Режим доступу: https://academy.nto.ua/foodproduction.html
2. Спеціалізована освітня платформа Української Академії Дистиляції. Режим доступу: https://distillingacademy.com.ua/
3. Школа сиру Тетяни Дядечко. Режим доступу: https://www.cheeseschool.online/courses

7. Критерії та форми контролю

Оцінювання — за 100-бальною шкалою (національна шкала / ЄКТС). Підсумковий бал = поточний контроль (35 %) + КПІЗ (10 %) + модульний контроль (25 %) + екзамен (30 %).

Академічна доброчесність: самостійне виконання завдань; коректне посилання на джерела; позначення частин тексту, згенерованих засобами ШІ. Порушення академічної доброчесності не толеруються.

8. Зміст тем

Тема 1. Крафтові технології – перспективи та асортимент виробництва. Асортимент крафтової продукції, перспективи його розвитку.

1. Поняття «крафтові технології».
2. Характеристика технологічних властивостей основної і додаткової сировини, особливості та складові технологічного процесу виробництва і реалізації крафтової харчової продукції: м’ясних делікатесів і крафтових ковбас, рибних делікатесів.
3. Органічна сировина та харчові продукти.
4. Організація виробництва і технологічного контролю на міні виробництвах.

Тема 2. Крафтові технології м’ясних продуктів. Технологія виробництва ковбас. Технологія м’ясних продуктів із рубленого м’яса.

1. Асортимент ковбасних виробів.
2. Виробництво варених ковбас.
3. Технологічні процеси при виробництві напівкопчених ковбас.
4. Виробництво сирокопчених ковбас.
5. Особливості виробництва сиров’ялених ковбас.
6. Вади ковбасних виробів.
7. Класифікація та асортимент м’ясних продуктів із рубленого м’яса. Вимоги до сировини для виготовлення продуктів із рубленого м’яса.
8. Засолювання сировини для виготовлення продуктів із рубленого м’яса. Формування виробів.
9. Термічне оброблення виробів із рубленого м’яса.
10. Підготовка продуктів до реалізації.
11. Технологія виготовлення снекової м’ясної продукції.

Тема 3. Технологія крафтової консервованої рослинної продукції (соління, квашення, маринування, сушіння, заморожування).

1. Характеристика фруктово-ягідної, овочевої сировини та продуктів їх переробки.
2. Характеристика технологічних ліній переробки фруктово-ягідної та овочевої сировини в умовах ресторанного закладу.
3. Розробка нормативної документації на виробництво крафтових фруктово-ягідних та овочевих консервів.
4. Виробництво сушеної продукції та чипсів з фруктово-овочевої сировини.
5. Організація технологічного контролю. Оцінювання якості. Зберігання і підготовка до виробництва.

Тема 4. Крафтові технології виробництва хлібобулочних, кондитерських та кулінарних виробів.

1. Загальна характеристика пекарень. Вимоги до приміщень та обладнання.
2. Асортимент борошняних виробів на міні виробництвах.
3. Технології виробництва хлібобулочних виробів.
4. Технології виробництва борошняних кондитерських виробів та напівфабрикатів.
5. Технології виробництва кулінарних борошняних виробів.

Тема 5. Крафтові технології молочних продуктів.

1. Технологія виробництва та асортимент холодних десертів.
2. Технологія виробництва твердих і плавлених сирів, а також вершкового масла.
3. Технологія виробництва морозива.
4. Особливості виробництва холодних десертів в умовах ресторанного закладу.
5. Організація технологічного контролю.

Тема 6. Технології виготовлення заморожених тістових напівфабрикатів.

1. Особливості технології відкладеної випічки.
2. Технологія «Готове формування» («PPF» - розстоювання заморожених тестових напівфабрикатів).
3. Технологія «Готові до розстоювання».
4. Технологія «Готове до випікання» («PAF» або «FTO» без вистоювання і дефростації).
5. Технологія «PPF» - розстоювання заморожених тестових напівфабрикатів.
6. Технологія «Часткове випікання».

Тема 7. Технології виробництва заморожених продуктів.

1. IQF технологія (індивідуальне шокове заморожування) як особливий спосіб переробки сировини.
2. Лінії змішування заморожених продуктів.
3. Технологія заморожених м’ясних напівфабрикатів на основі фаршу.
4. Технологія заморожених десертів з використанням кріотехнологій.
5. Контроль технологічного процесу виробництва заморожених і сухих яйцепродуктів.
6. Готові заморожені страви – гастрономічний тренд нинішнього століття.

Тема 8. Технологія виробництв оздоблювальних напівфабрикатів.

1. Класифікація та асортимент оздоблювальних напівфабрикатів.
2. Технологічні процеси приготування оздоблювальних напівфабрикатів.
3. Загальні вимоги до напівфабрикатів та начинок.
4. Технології оздоблювальних напівфабрикатів.
5. Технологія виробництва кремів.

Тема 9. Крафтове виробництво пива та квасу. Технологія крафтових напоїв бродіння (сидри, питні меди).

1. Асортимент напоїв бродіння.
2. Технологія виробництва сидрів.
3. Приготування крафтових напоїв бродіння.
4. Технологія крафтових спиртних напоїв (наливки, настоянки).

5. Технологія крафтових безалкогольних ферментованих напоїв та медових напоїв.
6. Крафтове виробництво пива. Міні-пивоварні. Особливості роботи потокових ліній пивоварного виробництва.
7. Характеристика крафтових технологій виробництва пива та квасу.
8. Особливості роботи потокових ліній виробництва квасу.

Тема 10. Технологія крафтових цукрових (мармеладу, пастили, зефіру, карамелі) та шоколадних виробів.

1. Характеристика сировини для цукрових та шоколадних виробів.
2. Асортимент цукрових виробів для крафтового виробництва.
3. Характеристика технологічних ліній для виготовлення цукрових виробів в умовах ресторанного закладу.
4. Аналіз технологічного процесу виготовлення шоколадних виробів для міні-цехів.

Тема 11. Тара та пакувальні матеріали для крафтових продуктів.

1. Сучасні пакувальні матеріали. Вимоги, що пред'являються до них.
2. Функціональне призначення тари та пакувальних матеріалів.
3. Етикетки для заморожених продуктів.
4. Перспективні напрямки при удосконаленні пакувальних матеріалів та обладнання для виготовлення тари й пакувальних матеріалів.

Тема 12. Енергоефективність виробництва. Впровадження системи енергоменеджменту (СЕМ) на виробництві.

1. Енергозбереження та енергоефективність, їх взаємозв'язок та значення для людства. Основні поняття і визначення.
2. Сутність, цілі, завдання енергоменеджменту. Стимулювання енергоменеджменту.
3. Стадії енергетичного менеджменту. Впровадження системи енергоменеджменту на підприємстві.
4. Енергоменеджер, його роль і місце в системі управління виробництвом та організацією взагалі.

9. Опис ІЗ/КПІЗ

Виконання індивідуального завдання (ІЗ) його є обов'язковою умовою успішного вивчення курсу та отримання позитивної оцінки. ІЗ полягає в розробленні крафтового харчового продукту та його презентація. ІЗ захищається здобувачем під час семестру у години, виділені для індивідуальної роботи, перед науково-педагогічним працівником, який викладав дисципліну упродовж семестру.

При виконанні та оформленні індивідуального завдання здобувач може використовувати лабораторну базу кафедри харчових технологій та хімії, наявну базу довідкової літератури із кафедральної бібліотеки і бібліотеки університету та інтернет-ресурси. Метою виконання ІЗ є розвиток навичок самостійної роботи, систематизація знань, закріплення теоретичних знань та практичне застосування знань здобувача з навчального курсу. ІЗ оцінюється за 100-бальною шкалою. Виконання ІЗ є одним із обов'язкових складових модулів залікового кредиту.

10. Самостійна робота

Види самостійної роботи: опрацювання навчальної та наукової літератури; підготовка до практичних та лабораторних занять; виконання індивідуального завдання; підготовка презентацій; підготовка до модульного та підсумкового контролю.

Форми звітності та контролю: усне опитування та співбесіда; перевірка виконання практичних та лабораторних робіт; перевірка індивідуального завдання; тестування; оцінювання презентацій; модульний контроль; підсумковий контроль (іспит).

11. Загальні вимоги

Освітній процес регулюється академічними правилами ЛНТУ. Здобувачі освіти зобов'язані ознайомитися з вимогами, визначеними Кодексом академічної доброчесності ЛНТУ та

Політикою етичного використання штучного інтелекту в ЛНТУ, і дотримуватися принципів академічної доброчесності та етичного використання штучного інтелекту в освітній діяльності.

Академічна доброчесність. Учасники освітнього процесу зобов’язані дотримуватися Закону України «Про академічну доброчесність» від 18.12.2025 № 4742-IX та внутрішніх нормативних документів ЛНТУ. Не допускаються академічний плагіат, фабрикація, фальсифікація, привласнення авторства, несамостійне виконання завдань, а також недоброчесне використання результатів, згенерованих штучним інтелектом.

Використання штучного інтелекту. Інструменти штучного інтелекту можуть використовуватися для пошуку ідей, пояснення методів, попереднього структурування, мовного редагування та допоміжного аналізу неконфіденційних даних, якщо конкретне завдання не передбачає повністю самостійного виконання. Здобувач освіти має зазначати використаний інструмент, мету та етап його застосування, перевіряти факти й розрахунки та самостійно обґрунтовувати висновки.

12. Література

І. Навчально-методичні матеріали та розробки

Праці автора силабуса:

1. Крафтові харчові технологі: методичні вказівки до виконання практичних занять для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми «Крафтові харчові технології» галузь знань – G Інженерія, виробництво та будівництво спеціальність – G13 Харчові технології денної та заоч. форм навч. / уклад. І. В. Тараймович. – Луцьк : ЛНТУ, 2025. – 48с. URL: https://repository.lntu.edu.ua/handle/123456789/848

2. Крафтові харчові технології : метод. вказівки до виконання самостійної роботи для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми «Крафтові харчові технології» галузь знань – G Інженерія, виробництво та будівництво спеціальність – G13 Харчові технології денної та заоч. форм навч. / уклад. І. В. Тараймович. – Луцьк : ЛНТУ, 2025. – 45 с. URL: https://repository.lntu.edu.ua/handle/123456789/849

3. Крафтові харчові технології: лабораторний практикум для для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми «Крафтові харчові технології» галузь знань – G Інженерія, виробництво та будівництво спец. G13 Харчові технології денної та заоч. форм навч. / уклад. І. В. Тараймович. Луцьк: ЛНТУ, 2025. 128 с. URL: https://repository.lntu.edu.ua/handle/123456789/850

4. Крафтові харчові технології : опорний конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми «Крафтові харчові технології» галузь знань G Інженерія, виробництво та будівництво, спец. G13 Харчові технології денної та заоч. форм навч. / уклад. І. В. Тараймович. – Луцьк : ЛНТУ, 2025. – 112 с. URL: https://repository.lntu.edu.ua/handle/123456789/861

5. Техніко-технологічні карти (збірник рецептур) : навч. посіб. / В.В. Фінкевич та ін.Луцьк : ЛНТУ, 2026. 136 с. URL: https://repository.lntu.edu.ua/handle/123456789/2176

6. Крафтові харчові технології : розроблення, дослідження, інжиніринг : навч. посіб. / І. М. Дударєв, О. В. Кузьмін, І. В. Тараймович та ін. Одеса : Олді+, 2024. 322 с. URL: https://repository.lntu.edu.ua/handle/123456789/1099

Праці інших авторів:

7. Технології крафтового виробництва: метод. вказівки до виконання лабораторних робіт з дисципліни «Технології крафтового виробництва» студентам першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної (заочної) форми навчання спеціальності 181 Харчові технології / Державний біотехнологічний університет; уклад.: А. М. Діхтярь, Т. В. Черемська, С. С. Андрєєва Харків : ДБТУ, 2022. 44 с.

8. Крафтові технології: м'ясо, птиця, риба та морепродукти: навчальний посібник / О.Б. Маслійчук, С.В. Майкова. Київ : Вид-во «Каравела», 2024. 186 с.

9. Головко, М. П., Власенко, І. Г., Головко, Т. М., & Семко, Т. В. Технологія молока та молочних

продуктів з елементами НАССР: навчальний посібник. Харків: Світ Книг, 2021. 304 с.

10. Василенко Г., Дорофєєва О., Голуб Б., Миронюк Г. Посібник для малих та середніх підприємств м'ясопереробної галузі з підготовки та впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на основі концепції НАССР: веб-сайт. URL: https://smr.gov.ua/images/misto/Pipryemstvo/Harchuvannya/6._posib-nyk_nassr.pdf

11. Загальні технології харчової промисловості. Навчальний посібник у 2 ч. Ч. 1 / уклад. Ф.В. Перцевой, 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.

ІІ. Наукові праці

Праці автора силабуса:

12. Тараймович І. В., Вовк Б. І. Zero-waste технології у переробці рослинної та молочної сировини. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки. 2026. № 2 (1). С. 230-247. https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2026.1.2.24

13. Тараймович І. В., Панасюк С. Г., Ваврисевич Я. С. Сучасні тенденції використання рослинних екстрактів як природних консервантів у харчових системах: аналітичний огляд хімічного складу та антиоксидантної дії. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки. 2026. № 3. С. 341-348. https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2026.3.37

14. Тараймович І. В., Пугачов В. М., Козловський А. О. Економіка молока в Україні: тенденції виробництва, переробки та реалізації в умовах європейської інтеграції. Національні інтереси України. Серія: Економіка. 2026. № 5 (22). С. 2527-2541. https://doi.org/10.52058/3041-1793-2026-5(22)-2527-2541

15. Priss O., Kiurcheva L., Bulhakov P., Taraymovich I., Chepurda L., Stepanenko S. Effect of a Combined Biopolymer Coating on the Quality of Asparagus Spears During Storage. In Advances in Food Technology and Innovation. 2026. P. 242-262. https://doi.org/10.21303/978-9908-845-03-6.ch10.

16. Тараймович І. В., Логвиненко Д., Кривохижа Є. М. Енергоефективні технології в харчовій промисловості. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки. 2025. № 2 (4). С. 187-197. URL: https://repository.lntu.edu.ua/handle/123456789/4011

17. Тараймович І. В., Рожі І. Г., Герасименко О. В., Білогур С. Ю. Розвиток підприємств харчової та переробної промисловості в Україні. Наукові перспективи. 2025. No 2 (56). С. 1146-1155. https://doi.org/10.52058/2708-7530-2025-2(56)-1146-1155

18. Парахненко В. Г., Задорожна О. М., Тараймович І. В. Антиоксиданти в харчуванні: природні та синтетичні. Наука і техніка сьогодні. Серія: Педагогіка, Серія: Право, Серія: Економіка, Серія: Фізико-математичні науки, Серія: Техніка. 2025. № 3 (44) С. 1365-1375. https://doi.org/10.52058/2786-6025-2025-3(44)-1365-1375

19. Panasyuk S., Taraymovich I., Sydoruk T. Development and Characterization of Ice Cream Containing Vegetable Oils // Innovative Approaches in Food Processing and Sustainability / Ed. O. Priss. Tallinn : Scientific Route OÜ, 2025. P. 74–91. https://doi.org/10.21303/978-9908-9706-2-2.ch4

20. Taraymovych I., Sydoruk T. Improving the technology of producing dietary pâtés. Commodity Bulletin. 2025. № 18 (1). С. 71-80. https://doi.org/10.62763/cb/1.2025.71

21. Задорожна О. М., Парахненко В. Г., Тараймович І. В. Гормони та їхня роль у регуляції обміну речовин. Наука і техніка сьогодні.Серія: Педагогіка, Серія: Право, Серія: Економіка, Серія : Фізико-математичні науки, Серія, Техніка.2025. № 3 (44). С. 1107-11118. URL: https://repository.lntu.edu.ua/handle/123456789/3835

22. Тараймович І. В., Задорожна О. М., Парахненко В. Г. Макро- та мікронутрієнти баланс харчування для здорового тіла. Наука і техніка сьогодні. Серія: Педагогіка, Серія: Право, Серія: Економіка, Серія: Фізико-математичні науки, Серія: Техніка. 2024. № 9 (37). С. 892-902. https://doi.org/10.52058/2786-6025-2024-9(37)-892-902

23. Задорожна О. М., Тараймович І. В., Худоярова О. С., Парахненко В. Г. Вітамін D: чому його недостатність стає глобальною проблемою. Наука і техніка сьогодні. Серія: Техніка. 2024. № 9 (37). С. 652-664. https://doi.org/10.52058/2786-6025-2024-9(37)-652-664

24. Taraymovych I., Lobanova S. Development of flour-based confectionery products with increased nutritional value based on triticale flour. Commodity Bulletin. 2024. № 17 (1). С. 76-82. https://doi.org/10.62763/ef/1.2024.76

25. Сіра Е. О., Тараймович І. В., Кравчук Т. В. Технологічні інновації в ресторанній галузі та їхнє використання для поліпшення клієнтського досвіду. Інтернаука. Серія: Економічні науки. 2024. № 2. С. 1-6. https://doi.org/10.25313/2520-2294-2024-2-9692

26. Dudarev I., Panasyuk S., Taraymovich I., Say V., Zahorko N. Technology of multilayer and glazed fruit and vegetable chips. In: Priss O, ed. Food Technology Progressive Solutions. Scientific Route OÜ. 2024. P.118-151. https://doi.org/10.21303/978-9916-9850-4-5.ch5

27. Тараймович І. В., Панасюк С. Г., Шевчук О. О. Технологія виробництва крафтових цукерок з корисними властивостями з плодів калини звичайної. Commodity Bulletin. 2023. №16 (1). С.85-97. https://doi.org/10.36910/6775-2310-5283-2023-17-7

28. Дударєв І. М., Панасюк С. Г., Тараймович І. В. Інноваційна технологія глазурованих шоколадом багатошарових чипсів. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. 2022. Вип. 5, № 1. С. 131–146. URL: https://repository.lntu.edu.ua/handle/123456789/1135

29. Тараймович І. В. Технологія отримання продуктів функціонального призначення на основі переробки насіння льону олійного. SWorldJournal. 2021. Вип. 1, № 10-01. С. 32–38. https://www.sworldjournal.com/index.php/swj/article/view/swj10-01-039/1784

30. Панасюк С. Г., Тараймович І. В. Інноваційна технологія перероблення овочів та фруктів для крафтових агровиробництв. Сільськогосподарські машини. 2021. № 46. С. 85–92. https://doi.org/10.36910/acm.vi46.495

31. Dudarev, I., Panasyuk, S., Taraymovich, I., Say, V. Effect of fruit and vegetable blanching and compression on the loss of multilayer chips. INMATEH – Agricultural Engineering, 2021. Vol. 64, № 2. P. 247–256. URL: https://repository.lntu.edu.ua/handle/123456789/1129

Праці інших авторів:

32. Данько, Ю. І., & Колодяжна, В. О. Маркетингові інструменти стратегічного розвитку виробництва крафтової продукції АПК. Управління змінами та інновації, (6), 2023. 10-14.

33. Колодяжна, В. Маркетинговий аналіз вітчизняного ринку крафтової аграрної продукції. Bulletin of Sumy National Agrarian University, (1 (93)), 2023. 22-27.

34. Мельник, І., Запаренко, Г., Олійник, Н., & Липовий, Д. Оптимізація параметрів виготовлення крафтового сиру типу «Камамбер». Вісник Національного технічного університету «ХПІ». Серія: Нові рішення у сучасних технологіях, (4 (18)), 2023. 66-71.

35. Вся історія тортів в одній статті. – режим доступу: http://vidpoviday.com/vsya-istoriya-tortiv-v-odnij-statti

36. Кондитерські вироби. – режим доступу: http://goodsmatrix.com

37. Світові тенденції в оздобленні кондитерських виробів. – режим доступу: http://oblpto.in.ua/images/docum/

38. Електронний навчальний посібник «Показники якості крафтового пива» https://elib.tsatu.edu.ua/dep/mtf/ophv_19/index.html

39. Солодкий десерт. – режим доступу: http://sladsecret.in.ua/

ІІІ. Інформаційні ресурси

40. http://www.nbuv.gov.ua/ – Національна бібліотека України ім. В.І. Вернадського.

41. Управління якістю: журнал. Режим доступу: https://techmedia.com.ua/node/2005

42. Харчова наука та технологія: журнал. Режим доступу: https://fst.onaft.edu.ua/uk/site/archives

43. 43 Харчова промисловість: журнал. Режим доступу: http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/22482

44. Харчова промисловість України [Електронний ресурс] // Престиж медіа Інформ. – Режим доступу : www.prestigeme-dia.com.ua/project/agro

45. Періодичні та фахові журнали: «Зерно і хліб», «Хлібопекарська і кондитерська промисловість

України», «Харчова та переробна промисловість України», «Ресторатор».
46. Харчові технології. Журнали для Вашого бізнесу. Режим доступу: https://harch.tech/
47. https://www.researchgate.net/
48. https://scholar.google.com/
49. https://www.scopus.com/home.uri
50. http://library.lntu.edu.ua/
51. https://mdl.lntu.edu.ua/