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

ЗАТВЕРДЖУЮ
Декан факультету
_____ Валентина ТКАЧУК
«29» серпня 2026 р.

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

СИЛАБУС

з освітнього компонента «Загальна технологія оздоровчих харчових продуктів»
ступінь вищої освіти – бакалавр
галузь знань – 18 Виробництво та технології
спеціальність – 181 Харчові технології
освітня програма – 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 № 13 від «29» серпня 2026 р.

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

Розглянуто та схвалено групою забезпечення освітньої програми «Харчові технології», протокол № 5 від «29» серпня 2026 р.

Гарант ОП «Харчові технології» к.т.н., доцент Ірина ТАРАЙМОВИЧ

Схвалено науково-методичною радою університету, протокол № 1/а від «29» серпня 2026 р.

Затверджений силабус онлайн:
https://e.lntu.edu.ua/syllabus/2592

Луцьк – 2026

СИЛАБУС ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА «Загальна технологія оздоровчих харчових продуктів»

Освітня програма	Харчові технології
Галузь знань / Спеціальність	18 Виробництво та технології / 181 Харчові технології
Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Статус дисципліни	вибіркова
Мова викладання	українська
Обсяг	5 кредитів ECTS / 150 годин, семестр 5
Форма контролю	залік
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 є отримання поглиблених теоретичних знань і практичного навику в області біології і фізіології харчування, технології виробництва лікувальних, лікувально-профілактичних і спеціальних продуктів на основі сировини рослинного і тваринного походження, спрямованих на заповнення потреб в основних поживних речовинах різних вікових та фізіологічних груп населення, в несприятливих і екстремальних умовах життєдіяльності.

Завдання: Основними завданнями навчальної дисципліни «Загальна технологія оздоровчих харчових продуктів» є вивчення:
- наукових основ раціонального харчування і технологічних аспектів збагачення харчової продукції мікронутрієнтами для оптимізації харчування;
- технологічних закономірностей виробництва харчової продукції із використанням інноваційних технологій та формування її асортименту;
- етапів розроблення, конструювання, планування збагачених мікронутрієнтами харчових продуктів;
- технологічних закономірностей та засобів оптимізації процесу виробництва та поліпшення якості продукції.

Пререквізити: Загальна та неорганічна хімія; Вступ до фаху; Загальні технології в харчовій галузі.

2. Компетентності

СК19 — Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів. процесів.

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

№	Назва теми	Лекції денна/ заочна	Практ./ Семін./ лаб денна/ заочна	Самост. робота денна/ заочна	Разом	Методи навчання	Методи оцінювання	СК
Змістовий модуль 1. . Наукові основи функціонального харчування.								

№	Назва теми	**Лекції** денна/ заочна	**Практ./ Семін./ лаб** денна/ заочна	**Самост. робота** денна/ заочна	**Разом**	**Методи навчання**	**Методи оцінювання**	**СК**
1	Тема 1. Теорії та концепції харчування.	2/0,5	2/0	6/9,5	10/10	МН1, МН2, МН3, МН4, МН5, МН6	МО2, МО4, МО5, МО7, МО9, захист практичної роботи	СК19
2	Тема 2. Поняття про функціональні (оздоровчі) продукти харчування.	2/0,5	2/0,5	6/9	10/10	МН1, МН2, МН3, МН4, МН5, МН6	МО2, МО4, МО5, МО7, МО9, захист практичної роботи	СК19
3	Тема 3. Принципи методів контролю показників безпеки та якості сировини, продуктів оздоровчого харчування. Контроль якості.	2/0,5	2/0	6/9,5	10/10	МН1, МН2, МН3, МН4, МН5, МН6	МО2, МО4, МО5, МО7, МО9, захист практичної роботи	СК19
4	Тема 4. Інгредієнтний склад функціональних продуктів.	2/0,5	2/0,5	6/9	10/10	МН1, МН2, МН3, МН4, МН5, МН6	МО2, МО4, МО5, МО7, МО9, захист практичної роботи	СК19
5	Тема 5. Функціональні продукти і функціональне харчування.	2/0	2/0	6/10	10/10	МН1, МН2, МН3, МН4, МН5, МН6	МО2, МО4, МО5, МО7, МО9, захист практичної роботи	СК19
6	Тема 6. Основи виробництва збагачених продуктів.	2/0,5	2/0	6/9,5	10/10	МН1, МН2, МН3, МН4, МН5, МН6	МО2, МО4, МО5, МО7, МО9, захист практичної роботи	СК19

№	Назва теми	**Лекції** денна/ заочна	**Практ./ Семін./ лаб** денна/ заочна	**Самост. робота** денна/ заочна	**Разом**	**Методи навчання**	**Методи оцінювання**	**СК**
7	Тема 7. Харчові та БАД – біологічно активні добавки.	2/0,5	2/0,5	6/9	10/10	МН1, МН2, МН3, МН4, МН5, МН6	МО2, МО4, МО5, МО7, МО9, захист практичної роботи	СК19
8	Тема 8. Наукові принципи збагачення харчових продуктів.	2/0	2/0,5	6/9,5	10/10	МН1, МН2, МН3, МН4, МН5, МН6	МО2, МО4, МО5, МО7, МО9, захист практичної роботи	СК19
Змістовий модуль 2. Технології отримання продуктів ЛПХ.								
9	Тема 9. Харчові волокна.	2/0,5	2/0,5	6/9	10/10	МН1, МН2, МН3, МН4, МН5, МН6	МО2, МО4, МО5, МО7, МО9, захист практичної роботи	СК19
10	Тема 10. Харчування людей похилого віку. Геродієтичні продукти.	2/0,5	2/0	6/9,5	10/10	МН1, МН2, МН3, МН4, МН5, МН6	МО2, МО4, МО5, МО7, МО9, захист практичної роботи	СК19
11	Тема 11. Технології продуктів для спортсменів, їх особливості.	2/0,5	2/0	6/9,5	10/10	МН1, МН2, МН3, МН4, МН5, МН6	МО2, МО4, МО5, МО7, МО9, захист практичної роботи	СК19
12	Тема 12. Харчування вагітних, породіль та годуючих матерів.	2/0,5	2/0	6/9,5	10/10	МН1, МН2, МН3, МН4, МН5, МН6	МО2, МО4, МО5, МО7, МО9, захист практичної роботи	СК19

№	Назва теми	**Лекції** денна/ заочна	**Практ./ Семін./ лаб** денна/ заочна	**Самост. робота** денна/ заочна	**Разом**	**Методи навчання**	**Методи оцінювання**	**СК**
13	Тема 13. Зерноборошняні товари оздоровчого призначення.	2/0,5	2/0,5	6/9	10/10	МН1, МН2, МН3, МН4, МН5, МН6	МО2, МО4, МО5, МО7, МО9, захист практичної роботи	СК19
14	Тема 14. Оздоровчі напої.	2/0	2/0,5	6/9,5	10/10	МН1, МН2, МН3, МН4, МН5, МН6	МО2, МО4, МО5, МО7, МО9, захист практичної роботи	СК19
15	Тема 15. Молочні продукти оздоровчого призначення.	2/0,5	2/0,5	6/9	10/10	МН1, МН2, МН3, МН4, МН5, МН6	МО2, МО4, МО5, МО7, МО9, захист практичної роботи	СК19
	Разом	**30/6**	**30/4**	**90/140**	**150/150**			

Легенда: 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).

Методи оцінювання: МО2 — усне або письмове опитування; МО4 — тестування; МО5 — командні проєкти; МО7 — презентації результатів виконаних завдань та досліджень; МО9 — залік.

4. 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

5. Критерії та форми контролю

Оцінювання — за 100-бальною шкалою (національна шкала / ЄКТС). Підсумковий бал = поточний контроль (60 %) + модульний контроль (40 %).

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

6. Зміст тем

Тема 1. Теорії та концепції харчування.

1. Теорія збалансованого харчування.
2. Теорія адекватного харчування.
3. Теорія раціонального харчування.
4. Комбіновані продукти харчування.
5. Лікувально-профілактичне харчування (ЛПХ).
6. Раціони лікувально-профілактичного харчування.

Тема 2. Поняття про функціональні (оздоровчі) продукти харчування.

1. Класифікація продуктів функціонального харчування.
2. Інгредієнти, що використовуються у виробництві продуктів функціонального харчування.
3. Вторинні сировинні ресурси і безвідходні технології їх перероблення.

Тема 3. Принципи методів контролю показників безпеки та якості сировини, продуктів оздоровчого харчування. Контроль якості.

1. Поняття і показники якості продуктів.
2. Забезпечення якості і безпеки сировини, продуктів оздоровчого харчування.
3. Вимоги до забезпечення якості та безпеки харчових продуктів при їх розфасовуванні, пакуванні та маркуванні.
4. Значення розфасовування, пакування та маркування продуктів дитячого, дієтичного та функціонального харчування.
5. Загальні вимоги до паковання харчових продуктів оздоровчого харчування.
6. Вимоги до екологічної безпеки продуктів оздоровчого харчування.

Тема 4. Інгредієнтний склад функціональних продуктів.

1. Формування інгредієнтного складу функціональних харчових продуктів.
2. Олігоцукриди. Резистентні види крохмалю.
3. Харчові волокна.
4. Цукрозамінники та поліцукриди (інулін).
5. Глікозиди, ізопреноїди та поліненасичені жирні кислоти.
6. Амінокислоти, пептиди та ферменти.
7. Вітаміни та мінеральні речовини функціональних харчових продуктів.
8. Антиоксиданти.
9. Пробіотики.
10. Пребіотики.

Тема 5. Функціональні продукти і функціональне харчування.

1. Напрями формування функціональних продуктів.
2. Напрями розширення сектора функціональних продуктів.
3. Особливості створення нових видів функціональних продуктів.
4. Наукові основи створення функціональних продуктів.
5. Правові аспекти функціональних продуктів і біологічно активних речовин.

Тема 6. Основи виробництва збагачених продуктів.

1. Пребіотики і пробіотики при харчуванні.
2. Принципи конструювання продуктів для корекції та підтримання здоров’я людини на рослинній та тваринній основах.

Тема 7. Харчові та БАД – біологічно активні добавки.

1. Харчові та біологічно активні добавки білкової природи.
2. Харчові та біологічно активні добавки вуглеводної природи.
3. Харчові та біологічно активні добавки вітамінної природи.
4. Безпека харчових добавок.

Тема 8. Наукові принципи збагачення харчових продуктів.

1. Вітамінізація харчових продуктів.
2. Вітаміни групи В для збагачення харчових продуктів.
3. Вітамін С у виробництві харчових продуктів.
4. Вітаміни групи А у виробництві харчових продуктів.

Тема 9. Харчові волокна.

1. Харчові волокна, їх роль у фізіології харчування.
2. Збагачення продуктів харчовими волокнами відповідно до вимог збалансованого харчування.

Тема 10. Харчування людей похилого віку. Геродієтичні продукти.

1. Шляхи задоволення літніх людей в харчових речовинах.
2. Технології продуктів для людей похилого віку, що враховують вікові особливості старіючого організму.
3. Технології напоїв з дикорослої сировини. Лікувальні кондитерські вироби.

Тема 11. Технології продуктів для спортсменів, їх особливості.

1. Енергетична цінність і якісний склад їжі.
2. Основні продукти харчування для спортсменів.
3. Продукти підвищеної харчової та біологічної цінності.
4. Денний раціон спортсмена.
5. Режим харчування.
6. Харчування спортсменів під час та після змагань.

Тема 12. Харчування вагітних, породіль та годуючих матерів.

1. Харчування здорових жінок під час вагітності.
2. Харчування породіль.
3. Харчування годуючої матері.
4. Харчування вагітних при деяких видах патології.

Тема 13. Зерноборошняні товари оздоровчого призначення.

1. Зерно як основа зернових продуктів і харчових концентратів оздоровчого спрямування.
2. Продукти перероблення зерна, збагачені мікронутрієнтами.
3. Оздоровчі продукти із зернової сировини на основі біотехнологій.
4. Оздоровчі продукти із сої і тритікале.
5. Крупи та споріднені продукти оздоровчого призначення.
6. Макаронні вироби оздоровчого призначення.
7. Хлібобулочні вироби оздоровчого спрямування на зерновій основі.

Тема 14. Оздоровчі напої.

1. Формування ринку і класифікація функціональних напоїв в Україні.
2. Напої загальнозміцнювальної дії.
3. Напої профілактичної дії.
4. Напої адаптогенної дії.
5. Напої спеціального призначення.

Тема 15. Молочні продукти оздоровчого призначення.

1. Класифікація і формування асортименту оздоровчих молочних продуктів.
2. Використання функціональних інгредієнтів і харчових добавок для молочних продуктів (підсолоджувачів, лактулози, вітамінів, стабілізаційних систем).
3. Оздоровчі молочні продукти з включенням зернобобових і продуктів їх перероблення.
4. Оздоровчі молочні продукти з використанням нетрадиційної сировини.

5. Молочні продукти зі зміненим білковим, вуглеводним і жировим складом.
6. Оздоровчі молочні продукти для дитячого харчування.

7. Опис ІЗ/КПІЗ

Не передбачено навчальним планом.

8. 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.

9. Література

І. Навчально-методичні матеріали та розробки

Праці автора силабуса:

1. Загальна технологія оздоровчих харчових продуктів : конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Харчові технології» галузь знань G Інженерія, виробництво та будівництво спец. G13 Харчові технології денної та заоч. форм навч. / уклад. І. В. Тараймович.Луцьк : ЛНТУ, 2026. 80 с. URL: https://repository.lntu.edu.ua/handle/123456789/1898

2. 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

3. Харчові технології : навч. посіб. / С. Є. Голячук, Ю. Л. Гунько, І. М. Дударєв та ін. Луцьк : ЛНТУ, 2026. 464 с. URL: https://repository.lntu.edu.ua/handle/123456789/2405

Праці інших авторів:

4. . Циганенко О.І., Хоменко І.М., Маслова О.В., Першегуба Я.В., Терещенко Т.О., Склярова Н.В., Коломієць Т.В. Здорове та оздоровче харчування осіб, які займаються фітнесом // Під редакцією д. мед. н., проф. О.І. Циганенко. Київ: 2021. 240 с.

5. Основні принципи та характеристика лікувальних дієт [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://hudnemo.com/likuvalni-dieti-principi-zastosuvannja-ta-osnovni/

6. Сімахіна, Г. О., & Науменко, Н. В. Розвиток наукових досліджень у нутриціології: від традиційного до оздоровчого харчування. Life on the cutting edge: Science. Libraries. Society, 101.

7. Решта С. П., Пилипенко Л. М., Данилова О. І. Фізіологічні аспекти оцінки якості харчових продуктів. Олді+, 2021. 334 с.

8. Харчова хімія та нутриціологія (спец.181, 241) доц. Івашура А. А. [Електрон. ресурс] : Сайт ПНС ХНЕУ ім. С. Кузнеця. – Режим доступу :https://pns.hneu.edu.ua/course/view.php?id=9553

9. Сучасні досягнення харчової науки : навчальний посібник для студентів і аспірантів спеціальності 181 «Харчові технології» : У 2-х ч. Ч. 2 / Ладика В. І., Шильман Л. З., Перцевой Ф. В. та ін.; за заг. редакцією Ладики В. І. Херсон : Олді+, 2022. 352 с. https://repo.btu.kharkov.ua/handle/123456789/8268

10. Капрельянц Л. В. Біологічна хімія з основами фізіології харчування: курс лекцій. Вид. 4-е, перероб. і допов. Харків : Факт, 2023. 228 с.

ІІ. Наукові праці

Праці автора силабуса:

11. 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

12. 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

13. 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

14. 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

15. 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

16. 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

17. 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

18. 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

19. 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

20. 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

21. 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

22. 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

23. 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

24. 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

25. 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

Праці інших авторів:

26. Сімахіна, Г., Науменко, Н. Наукове обгрунтування інновацій та концепції розвитку ресурсоефективних технологій оздоровчих продуктів. European Science. 2023. 1(sge24-01). Pp. 76–84

27. Бишовець, Л. Г., & Оліферчук, О. Г. Нетрадиційна сировина для інноваційних технологій продуктів харчування з оздоровчими властивостями. In Харків: Новий курс, 2021. (pp. 145-150).

28. Сімахіна, Г.О., Науменко, Н.В. Оздоровчі продукти – світовий тренд та основний об’єкт перспективних технологій: теорія і практика. Перспективні технологічні процеси виробництва оздоровчих продуктів : підручник. Київ : НУХТ, 2023. С 8–28.

29. Науменко, О., Полонська, Т., & Гетьман, І. Функціональні інгредієнти в хлібопеченні. Продовольчі ресурси, 9(16), 2021. 135-143.

ІІІ. Інформаційні ресурси

30. ResearchGate : міжнародна науково-інформаційна платформа для пошуку, обміну та поширення результатів наукових досліджень і публікацій. URL: https://www.researchgate.net/

31. Google Академія (Google Scholar) : міжнародна академічна пошукова система наукових публікацій, дисертацій, монографій та матеріалів наукових конференцій. URL: https://scholar.google.com/

32. Scopus : міжнародна реферативна та наукометрична база даних рецензованої наукової літератури видавництва Elsevier. URL: https://www.scopus.com/home.uri

33. Бібліотека імені професора Віктора Божидарніка Луцького національного технічного університету : електронні бібліотечно-інформаційні ресурси, каталоги наукової, навчальної та навчально-методичної літератури. URL: https://library.lntu.edu.ua/

34. Національна бібліотека України імені В. І. Вернадського : електронні каталоги та інформаційно-бібліографічні ресурси наукової, навчальної й періодичної літератури України. URL: https://www.nbuv.gov.ua/node/554

35. Електронний освітній портал Луцького національного технічного університету : система дистанційного навчання та електронного навчально-методичного забезпечення освітнього процесу. URL: https://mdl.lntu.edu.ua/