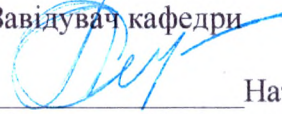


**ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**  
Кафедра германської і української філології

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри



Наталія СИЗОНЕНКО

02 вересня 2024 року

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**  
**(обов'язкова навчальна дисципліна)**  
**ІНОЗЕМНА МОВА (ЗА ПРОФЕСІЙНИМ СПРЯМУВАННЯМ)**

освітньо-професійна програма Харчові технології  
спеціальність 181 Харчові технології  
галузь знань 18 Виробництво та технології  
освітній ступінь бакалавр  
факультет технологій тваринництва та продовольства

Полтава  
2024–2025 н. р.

Робоча програма навчальної дисципліни «Іноземна мова (за професійним спрямуванням)»  
для здобувачів вищої освіти за освітньо-професійною програмою Харчові технології  
спеціальності 181 Харчові технології

Мова викладання іноземна (англійська), державна.

Розробник: Красота Олена, к.е.н., доцент кафедри германської і української філології  
Полтавського державного аграрного університету.

02 вересня 2024 року

 Олена КРАСОТА

Схвалено на засіданні кафедри германської та української філології  
протокол від 02 вересня 2024 р. № 1.

Погоджено гарантом освітньої програми Харчові технології

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2024 року

 Ніна БУДНИК

Схвалено головою ради з якості вищої освіти  
спеціальності «Харчові технології»

протокол від «02» 09 2024 року № 1

 Алла КАЙНАШ

## 1. Опис навчальної дисципліни

| Елементи характеристики                                                                     | Денна форма навчання |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| Загальна кількість годин                                                                    | 180                  |
| Кількість кредитів                                                                          | 6                    |
| Місце в індивідуальному навчальному плані здобувача вищої освіти (обов'язкова чи вибіркова) | обов'язкова          |
| Рік навчання (шифр курсу)                                                                   | 181ХТ_бд_2024        |
| Семестр                                                                                     | 1, 2                 |
| Лекції (годин)                                                                              | -                    |
| Практичні (годин)                                                                           | 60 (30/30)           |
| Самостійна робота (годин)                                                                   | 120                  |
| Форма семестрового контролю                                                                 | Залік, екзамен       |

## 2. Мета вивчення навчальної дисципліни:

Формування у здобувачів вищої освіти професійних мовних компетенцій, що сприятиме їхньому ефективному функціонуванню у культурному розмаїтті навчального та професійного середовищ.

## 3. Передумови для вивчення навчальної дисципліни

Англійська мова шкільного курсу.

## 4. Компетентності:

### Компетентності:

#### - загальні:

ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 12. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

## 5. Програмні результати навчання:

ПРН 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

ПРН 22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.

### Співвідношення програмних результатів навчання із очікуваними результатами навчання

| Результат навчання (визначений освітньою програмою)                                                               | Очікувані результати навчання навчальної дисципліни                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПРН 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти. | - знати та застосовувати професійні терміни англійською мовою для опису і аналізу ситуацій у різних сферах діяльності організації;<br>- демонструвати навички спілкування іноземною (англійською) мовою, шляхом опанування відповідних тематичних вправ з читання, аудіювання, письма, перекладу, |

|                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                             | говоріння, а також вправ з розвитку мовлення;<br>- вміти комунікувати у професійній сфері англійською мовою.                                                                                                                                     |
| ПРН 22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами. | - застосовувати отримані знання з англійської мови за професійним спрямуванням, відповідно до тематичного контексту;<br>- бути відкритим до оволодіння новими знаннями та самоосвіти з іноземної (англійської) мови за професійним спрямуванням. |

## 6. Методи навчання

1. Методи організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності:
  - словесні методи: пояснення; бесіда.
  - наочні методи: ілюстрування; демонстрування;
  - практичні методи: вправи; практичні роботи; робота з навчально-методичною літературою.
2. Методи стимулювання і мотивації навчально-пізнавальної діяльності:
  - метод відповідей на запитання і опитування думок здобувачів вищої освіти;
  - висування вимог до вивчення дисципліни;
  - вказування на недоліки, зауваження.
3. Інноваційні та інтерактивні методи навчання: використання мультимедійних презентацій.
4. Методи контролю і самоконтролю за ефективністю навчально-пізнавальної діяльності:
  - методи письмового контролю: самостійна робота.

## 7. Програма навчальної дисципліни

### Тема 1. Самопрезентація.

Я — студент(ка) Полтавського державного аграрного університету. Особистий профіль людини. Вітання. Написання резюме. Присвійний відмінок іменника. Дієслова *to be*, *to have* і *to have got*. Неозначені часи дієслова.

### Тема 2. Харчові технології.

Види харчових технологій. Співбесіда при працевлаштуванні. Написання листа-подяки. Артиклі. Множина іменника. Тривалі часи дієслова. Порівняння теперішнього неозначеного й теперішнього тривалого часів.

### Тема 3. Їжа й страви в Україні.

Українські традиційні продукти й страви. У ресторані. Написання неофіційного листа. Займенник. Конструкції *There is / There are*.

### Тема 4. Способи приготування їжі.

Шляхи обробки харчових продуктів. Продаж і купівля товарів. Написання есе. Конструкція *It is*. Числівник. Прикметник і його ступені порівняння. Конструкція *as ... as*. Прикметники й прислівники.

### Тема 5. Обробка харчової сировини.

Процес переробки харчової сировини. Телефонна розмова. Написання ділового листа. Модальні дієслова *must*, *should* та еквівалент *have to*. Способи вираження майбутніх дій.

### Тема 6. Харчування і здоров'я.

Базові харчові нутрієнти. Написання електронного листа. Модальні дієслова *can, may* та еквівалент *be able to*. Завершені часи. Минулий завершений час і минулий неозначений час.

#### **Тема 7. Фрукти**

Роль фруктів у харчуванні людини. Написання листа-запиту. Пасивний стан. Домовленість про зустріч телефоном.

#### **Тема 8. Овочі.**

Роль овочів у нашому харчуванні. На прийомі в лікаря. Написання рекламного буклету. Суфіксація.

#### **Тема 9. Випічка.**

Хлібобулочна продукція. Як запитати дорогу? Створюємо нотатку. Префіксація. Основоскладання.

#### **Тема 10. Молочні продукти.**

Молочні продукти. Написання анотації. Прийменники. Фразові дієслова.

#### **Тема 11. М'ясо, птиця і риба.**

Роль м'яса, риби та продуктів птахівництва у нашому харчуванні. У готелі. Заповнення реєстраційної відомості. Умовний спосіб.

#### **Тема 12. Способи зберігання їжі.**

Зберігання харчових продуктів. Вирішення проблем на зустрічі. Написання звіту. Неозначені форми дієслова: інфінітив, герундій та дієприслівник.

### **Структура (тематичний план) навчальної дисципліни**

| Назви тем                          | Кількість годин |               |            |
|------------------------------------|-----------------|---------------|------------|
|                                    | 181ХТ_бд_2024   |               |            |
|                                    | усього          | у тому числі: |            |
|                                    |                 | п             | с.р.       |
| Тема 1. Самопрезентація.           | 15              | 4             | 11         |
| Тема 2. Харчові технології.        | 15              | 6             | 9          |
| Тема 3. Їжа й страви в Україні.    | 15              | 4             | 11         |
| Тема 4. Способи приготування їжі.  | 15              | 6             | 9          |
| Тема 5. Обробка харчової сировини. | 15              | 4             | 11         |
| Тема 6. Харчування і здоров'я.     | 15              | 6             | 9          |
| Тема 7. Фрукти.                    | 15              | 4             | 11         |
| Тема 8. Овочі.                     | 15              | 6             | 9          |
| Тема 9. Випічка.                   | 15              | 4             | 11         |
| Тема 10. Молочні продукти.         | 15              | 6             | 9          |
| Тема 11. М'ясо, птиця і риба.      | 15              | 4             | 11         |
| Тема 12. Способи зберігання їжі.   | 15              | 6             | 9          |
| <b>Усього годин</b>                | <b>180</b>      | <b>60</b>     | <b>120</b> |

### **8. Теми семінарських занять**

Не передбачено навчальним планом

### **Теми практичних занять**

| Назва теми                      | Кількість годин |
|---------------------------------|-----------------|
|                                 | 181ХТ_бд_2024   |
| Тема 1. Самопрезентація.        | 4               |
| Тема 2. Харчові технології.     | 6               |
| Тема 3. Їжа й страви в Україні. | 4               |

|                                    |           |
|------------------------------------|-----------|
| Тема 4. Способи приготування їжі.  | 6         |
| Тема 5. Обробка харчової сировини. | 4         |
| Тема 6. Харчування і здоров'я.     | 6         |
| Тема 7. Фрукти.                    | 4         |
| Тема 8. Овочі.                     | 6         |
| Тема 9. Випічка.                   | 4         |
| Тема 10. Молочні продукти.         | 6         |
| Тема 11. М'ясо, птиця і риба.      | 4         |
| Тема 12. Способи зберігання їжі.   | 6         |
| <b>Усього</b>                      | <b>60</b> |

### Теми лабораторних занять

Не передбачено навчальним планом.

### 9. Теми самостійної роботи

| Назва теми                         | Кількість годин |
|------------------------------------|-----------------|
|                                    | 181ХТ_бд_2024   |
| Тема 1. Самопрезентація.           | 11              |
| Тема 2. Харчові технології.        | 9               |
| Тема 3. Їжа й страви в Україні.    | 11              |
| Тема 4. Способи приготування їжі.  | 9               |
| Тема 5. Обробка харчової сировини. | 11              |
| Тема 6. Харчування і здоров'я.     | 9               |
| Тема 7. Фрукти.                    | 11              |
| Тема 8. Овочі.                     | 9               |
| Тема 9. Випічка.                   | 11              |
| Тема 10. Молочні продукти.         | 9               |
| Тема 11. М'ясо, птиця і риба.      | 11              |
| Тема 12. Способи зберігання їжі.   | 9               |
| <b>Усього</b>                      | <b>120</b>      |

### 10. Індивідуальні завдання

Не передбачено

### 11. Оцінювання результатів навчання

| Програмні результати навчання                                                                                                                                                                                    | Форми контролю програмних результатів навчання                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПРН 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.<br>ПРН 22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами. | <i>Поточний контроль:</i> виконання вправ, складання діалогів, написання резюме, лексико-граматичний тест,<br><i>Семестровий контроль:</i> залік, екзамен. |

**Схема нарахування балів з навчальної дисципліни  
для здобувачів вищої освіти спеціальності 181ХТ\_бд\_2024**

| Назва теми                         | Форми контролю результатів навчання<br>здобувачів вищої освіти |                                 |                       |                     | Разом |
|------------------------------------|----------------------------------------------------------------|---------------------------------|-----------------------|---------------------|-------|
|                                    | Виконання<br>вправ                                             | Лексико-<br>граматичний<br>тест | Складання<br>діалогів | Написання<br>резюме |       |
| І семестр                          |                                                                |                                 |                       |                     |       |
| Тема 1. Самопрезентація.           | 5                                                              | 5                               | 5                     | 10                  | 25    |
| Тема 2. Харчові технології.        | 5                                                              | 5                               | 5                     | -                   | 15    |
| Тема 3. Їжа й страви в Україні.    | 5                                                              | 5                               | 5                     | -                   | 15    |
| Тема 4. Способи приготування їжі.  | 5                                                              | 5                               | 5                     | -                   | 15    |
| Тема 5. Обробка харчової сировини. | 5                                                              | 5                               | 5                     | -                   | 15    |
| Тема 6. Харчування і здоров'я.     | 5                                                              | 5                               | 5                     | -                   | 15    |
| Разом                              | 30                                                             | 30                              | 30                    | 10                  | 100   |
| II семестр                         |                                                                |                                 |                       |                     |       |
| Тема 7. Фрукти.                    | 5                                                              | 5                               | 5                     | -                   | 15    |
| Тема 8. Овочі.                     | 5                                                              | 5                               | -                     | -                   | 10    |
| Тема 9. Випічка.                   | 5                                                              | 5                               | 5                     | -                   | 15    |
| Тема 10. Молочні продукти.         | 5                                                              | 5                               | 5                     | -                   | 15    |
| Тема 11. М'ясо, птиця і риба.      | 5                                                              | 5                               | 5                     | -                   | 15    |
| Тема 12. Способи зберігання їжі.   | 5                                                              | 5                               | -                     | -                   | 10    |
| Екзамен                            | 20                                                             |                                 |                       |                     | 20    |
| Разом                              | 30                                                             | 30                              | 20                    | -                   | 100   |

**Шкала та критерії оцінювання виконання вправ  
для здобувачів вищої освіти 181ХТ\_бд\_2024**

| Кількість балів | Критерії оцінювання                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5 балів         | здобувач вищої освіти не лише бездоганно виконує лексичні та граматичні вправи, але й без проблем здійснює ділову комунікацію іноземною мовою в професійній сфері та виявляє творчу ініціативу у виконанні вправ.                        |
| 4 бали          | здобувач вищої освіти загалом добре виконує вправи, що свідчить про розвинену здатність здійснювати ділову комунікацію іноземною мовою та схильність до вияву творчої ініціативи, однак припускається кількох помилок.                   |
| 3 бали          | здобувач вищої освіти має труднощі під час самостійного виконання вправ, припускається численних помилок у мовленні, що свідчить про середньо розвинені навички будувати ділову комунікацію та несхильність до вияву творчої ініціативи. |
| 2 бали          | здобувач вищої освіти не може самостійно виконати вправи, в мовленні припускається дуже великої кількості помилок,                                                                                                                       |

|       |                                                                                                                                                                                                                       |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       | що свідчить про нерозвинені навички будувати ділову комунікацію та відсутність творчої ініціативи.                                                                                                                    |
| 1 бал | здобувач вищої освіти не може самостійно виконати вправи, в мовленні припускається дуже великої кількості помилок, що свідчить про нерозвинені навички будувати ділову комунікацію та відсутність творчої ініціативи. |

**Шкала та критерії оцінювання лексико-граматичного тесту  
для здобувачів вищої освіти 181ХТ\_бд\_2024**

|         |                                                                                                                                                                                |
|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5 балів | здобувач вищої освіти правильно відповідає на всі питання тесту, вправно здійснює ділову комунікацію у професійній сфері та вміє працювати самостійно                          |
| 4 бали  | здобувач вищої освіти правильно відповідає на 80% питань тесту, здійснює ділову комунікацію у професійній сфері та вміє працювати самостійно                                   |
| 3 бали  | здобувач вищої освіти правильно відповідає на 60% питань тесту, що свідчить про фрагментарну здатність вести ділову комунікацію та обмежені навички самостійної роботи         |
| 2 бали  | здобувач вищої освіти відповідає правильно менше ніж на 50% питань тесту, що показує його невміння здійснювати ділову комунікацію та відсутність навичок працювати самостійно. |
| 1 бал   | здобувач вищої освіти відповідає правильно менше ніж на 50% питань тесту, що показує його невміння здійснювати ділову комунікацію та відсутність навичок працювати самостійно. |

**Шкала та критерії оцінювання діалогів  
для здобувачів вищої освіти 181ХТ\_бд\_2024**

|         |                                                                                                                                                                                                                        |
|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5 балів | здобувач вищої освіти вільно будує діалог з партнером на запропоновану тему, вправно здійснює ділову комунікацію у професійній сфері, виявляє творчу ініціативу і бажання підвищувати свій професійний рівень.         |
| 4 бали  | здобувач вищої освіти загалом здатен побудувати й підтримати діалог з партнером на задану тему, на достатньому рівні здійснює ділову комунікацію у професійній сфері виявляє навички самостійної роботи та самоосвіти. |
| 3 бали  | здобувач вищої освіти будує досить шаблонний, позбавлений творчого начала діалог, що свідчить про фрагментарну здатність вести ділову комунікацію та обмежені навички самостійної роботи.                              |
| 2 бали  | здобувач вищої освіти нездатен побудувати з партнером діалог на задану тему, що показує його невміння здійснювати ділову комунікацію та відсутність навичок працювати самостійно                                       |
| 1 бал   | здобувач вищої освіти нездатен побудувати з партнером діалог на задану тему, що показує його невміння здійснювати ділову комунікацію та відсутність навичок працювати самостійно                                       |



**Шкала та критерії оцінювання резюме  
для здобувачів вищої освіти 181ХТ\_бд\_2024**

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 8-10 балів | здобувач вищої освіти чітко розуміє структуру резюме, володіє навичками самопрезентації, вміє структурувати текстову інформацію з огляду на потреби й запити роботодавця, що свідчить про творчу ініціативу і розвинену здатність будувати ділову комунікацію іноземною мовою. |
| 7-5 балів  | здобувач вищої освіти має базове уявлення про структуру резюме, здатен презентувати свої навички і знання, однак припускається помилок у структурі резюме, а також нечисленних лексико-граматичних помилок, що вказує на базові навички ділової комунікації іноземною мовою.   |
| 3-4 бали   | здобувач вищої освіти припускається значних помилок у структурі резюме, не вміє належним чином презентувати свої професійні навички іноземною мовою.                                                                                                                           |
| 1-2 бали   | резюме здобувача вищої освіти вкрай коротке і сповнене помилок, що свідчить про відсутність навичок будувати ділову комунікацію іноземною мовою.                                                                                                                               |

**Шкала та критерії оцінювання знань здобувачів вищої освіти на екзамені для  
здобувачів вищої освіти 181ХТ\_бд\_2024**

Кожен екзаменаційний білет передбачає 4 завдання, кожне з яких оцінюється у 5 балів

|               |                                                                                                                                                                                                      |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 16 – 20 балів | здобувач вищої освіти вправно володіє та застосовує знання іноземної мови; уміє працювати самостійно; сам виявляє творчу ініціативу та розвинену здатність до самоосвіти; уміє працювати самостійно. |
| 10 – 15 балів | здобувач вищої освіти володіє та застосовує знання іноземної мови, проте допускається помилки; самостійно не виявляє творчої ініціативи, проте здатен працювати над власною самоосвітою.             |
| 5 – 9 балів   | здобувач вищої освіти частково володіє та застосовує знання іноземної мови; частково уміє працювати самостійно; має слабо розвинену здатність до творчої ініціативи.                                 |
| 0 – 4 бали    | здобувач вищої освіти не володіє та не застосовує знання іноземної мови; не уміє працювати самостійно; позбавлений творчої ініціативи та не розвинув навички самоосвіти.                             |

**12. Інструменти, обладнання та програмне забезпечення, використання яких  
передбачено під час реалізації навчальної дисципліни**

Ноутбук, мережа Wi-Fi, презентації, дошка аудиторна.

**13. Політика навчальної дисципліни**

Щодо термінів виконання та перескладання здобувач вищої освіти зобов'язаний дотримуватись крайніх термінів (дата для аудиторних видів робіт або час в системі дистанційного навчання LMS Moodle), до яких має бути виконано певне завдання.

Щодо академічної доброчесності виконані завдання здобувачами вищої освіти мають бути їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Відсутність посилань на

використані джерела, фабрикування джерел, списування, втручання в роботу інших осіб є прикладами можливої академічної недоброчесності. У разі виявлення факту плагіату здобувач вищої освіти отримує за завдання 0 балів і повинен повторно виконати його. Списування під час практичних занять заборонені (у т. ч. із використанням мобільних пристроїв). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування. Нормативно-правові акти стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці «Академічна доброчесність» сайту ПДАУ (<https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist>).

Щодо відвідування занять не дозволяються пропуски занять та запізнення з неповажних причин. Здобувачі освіти повинні приймати активну участь під час проведення занять, виконувати необхідний мінімум навчальної роботи, що є допуском до підсумкового контролю. Обов'язкове вимкнення мобільних девайсів під час відвідування занять в аудиторії. В умовах впровадження дистанційної форми навчання за наявності об'єктивних причин (наприклад, лікарняні, індивідуальний графік, знаходження на карантині тощо) та за узгодженням з викладачем, освоєння навчальної дисципліни здобувачами вищої освіти може здійснюватися самостійно, на засадах академічної доброчесності. При цьому щотижня здобувач вищої освіти має звітувати через електронну пошту, або через систему дистанційного навчання LMS Moodle про стан виконання завдань.

Щодо зарахування результатів неформальної \ неформальної освіти. Здобувачі вищої освіти мають право на перезарахування результатів навчання, набутих у неформальній та інформальній освіті згідно відповідного Положення про порядок визнання результатів навчання, набутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету. Здобувачі можуть самостійно на платформах онлайн-освіти, шляхом участі у короткострокових навчальних програмах і проектах (з видачею сертифіката) опановувати навчальний матеріал, який за змістом дозволяє набуті очікувані навчальні результати навчальної дисципліни.

Щодо оскарження результатів оцінювання. Підставами для оскарження результату оцінювання можуть бути: недотримання викладачем системи оцінювання, вказаної у робочій програмі навчальної дисципліни, необ'єктивне оцінювання та/або наявність конфлікту інтересів, якщо про його існування здобувач вищої освіти не було і не могло бути відомо до проведення оцінювання. Результат оцінювання може бути оскаржений не пізніше наступного робочого дня після його оголошення. Для оскарження результату оцінювання здобувач вищої освіти звертається з письмовою заявою до декана факультету. Порядок оскарження результатів оцінювання здобувачів вищої освіти регламентується Положенням про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в Полтавському державному аграрному університеті.

## **14. Рекомендовані джерела інформації**

### **Основні**

1. Воскобойник В. І., Сільчук О. В. Англійська мова для спеціалістів у сфері харчових технологій: навч. посібник для студентів закладів вищої освіти, які вивчають харчові технології. К.: Ліра-К, 2021. 265 с.
2. Верба Л. Г., Верба Г. В. Граматика сучасної англійської мови (Довідник). К.: ТОВ "ВП-Логос-М", 2006. 342 с.
3. Almanza B. A. Foodservice Planning: Layout, Design, and Equipment. 4th Ed. Upper Saddle River, New Jersey: Prentice Hall, Inc., Pearson education, 2000. 532 p.
4. Gregoire Mary B., Spears Marian C. Foodservice Organizations: A Managerial and Systems Approach. 6th Ed. Pearson Education, 2007. 516 p.
5. Owusu-Apenten Richard, Vieira Ernest Elementary Food Science. 5th ed. Springer, 2021. 712 p.

### **Допоміжні**

1. Collin P.H. Dictionary of Hotel, Tourism and Catering Management. 2nd Edition. L.: Peter Collin Publishing Ltd, 2002. 380 p.
2. Dictionary of Food Science and Technology / Comp. and Ed. by The International Food Information Service. L.: IFIS Publishing, 2006. 414 p.
3. Braichenko, Olena; Hrymych, Maryna; Lylo, Ihor; Reznichenko, Vitaly (2020). Ukraine: Food and History. Kyiv: O.Braichenko. 286 p.

### **Інформаційні ресурси**

1. Longman Business English Dictionary. L.: Emerald Group Publishing Limited, 2008. 534 p.
2. Wikipedia. URL: <http://en.wikipedia.org/wiki/>