

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

Соціально-гуманітарний факультет

Кафедра романо-германської філології та перекладу

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«ІНОЗЕМНА МОВА: ДІЛОВА КОМУНІКАЦІЯ»**

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ	G Інженерія, виробництво та будівництво
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	G 13 Харчові технології
РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ	Другий (магістерський)
ФАКУЛЬТЕТ	Біолого-технологічний

Біла Церква 2025

Робоча програма з навчальної дисципліни «Іноземна мова: ділова комунікація» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти біолого-технологічного факультету за спеціальністю G13 Харчові технології, / Укладачі В. В. Марчук . – Біла Церква: БНАУ, 2025. – 15 с.

Розробники: Марчук В. В. – канд. пед. наук, доцент кафедри іноземних мов

Робочу програму затверджено на засіданні кафедри романо-германської філології та перекладу

(Протокол № 1 від 26 серпня 2025 р.)

Завідувач кафедри

романо-германської філології та перекладу,

доцент



Вікторія ІГНАТЕНКО

Гарант ОП, к.т.н., доцент



Оксана ГРЕБЕЛЬНИК

Схвалено науково-методичною комісією біолого-технологічного факультету
(Протокол № 1 від 26 серпня 2025 р.)

Голова науково-методичної комісії,

д.с.-г.н., професор



Сергій МЕРЗЛОВ

ЗМІСТ

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ.....	4
2. ПЕРЕДУМОВИ ДЛЯ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ.....	5
3. КОМПЕТЕНТНОСТІ ВІДПОВІДНО ДО СТАНДАРТУ ВИЩОЇ ОСВІТИ ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ G13 «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ».....	5
4. ОЧІКУВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ.....	5
5. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ІНОЗЕМНА МОВА: ДІЛОВА КОМУНІКАЦІЯ».....	5
6. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛІНИ.....	6
7. ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ.....	8
7.1. Лекції	8
7.2. Практичні заняття	9
7.3. Самостійна робота	10
7.4. Орієнтовна тематика індивідуальних та групових завдань	11
8. МЕТОДИ НАВЧАННЯ.....	12
9. ФОРМИ ПОТОЧНОГО ТА ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ.....	12
10. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ.....	13
11. ПЕРЕЛІК НАОЧНИХ ТА ТЕХНІЧНИХ ЗАСОБІВ НАВЧАННЯ.	13
12. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ.....	13

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Згідно з навчальним планом на 2025–2026 навчальний рік, на вивчення дисципліни «Іноземна мова: ділова комунікація» для денної форми навчання виділено всього 240 академічних години (8 кредитів ECTS), у т.ч. аудиторних – 104 години (практичні заняття – 60, лекції – 44), самостійна робота студентів – 136 годин.

Опис навчальної дисципліни за показниками та формами навчання наведено в таблиці:

Найменування показників	Шифр та найменування галузі знань, спеціальності, рівень вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів, відповідних ECTS – 8	Галузь знань G Інженерія, виробництво та будівництво	Вибіркова	
		<i>Рік підготовки:</i>	
Змістових модулів – 3	Спеціальність: G 13 Харчові технології	1-й	1-й
Індивідуальне завдання		<i>Семестр</i>	
		1-й	2-й
Загальна кількість академічних годин – 240		<i>Лекції</i>	
		44 год.	10- год.
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 4, 3 самостійної роботи студента – 4	Другий (магістерський) рівень вищої освіти	<i>Практичні</i>	
		60 год.	14 год.
		<i>Самостійна робота</i>	
		136 год	216 год.
		Підсумковий контроль: залік	

Мета вивчення дисципліни „Іноземна мова: ділова комунікація” полягає у формуванні в майбутніх фахівців професійно-комунікативної компетенції. Здобувачі освіти мають оволодіти мовленням на рівні програмних вимог (на рівні професійної комунікативної достатності), тобто бути здатними і готовими реалізувати одержану підготовку в своїй майбутній практичній діяльності.

2. ПЕРЕДУМОВИ ДЛЯ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Вивчення дисципліни ґрунтується на знаннях, набутих студентами в рамках програми загальноосвітніх шкіл усіх типів; при вивченні дисципліни забезпечується взаємозв'язок з дисциплінами гуманітарного та професійного циклів, передбачених навчальним планом.

3. КОМПЕТЕНТНОСТІ ВІДПОВІДНО ДО СТАНДАРТУ ВИЩОЇ ОСВІТИ ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ 181 «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»

ЗК 01. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

СК 02. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі

4. ОЧІКУВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

ПРН 9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій.

5. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Змістовий модуль 1. What makes food healthy?

1.1. Carbohydrates.

1.2. Fats and fatty acids. *Pronouns.*

1.3. Proteins. *Plural Nouns.*

1.4. Vitamins.

1.5. Cereal grains.

1.6. Vegetables. *Articles.*

1.7. Fruits.

Змістовий модуль 2. Technology of cooking and food

preservation

- 2.1. Cooking foods.
- 2.2. Beverages. *Present Simple*.
- 2.3. Vegetable cookery.
- 2.4. Eggs in human diet.
- 2.5. Batters and doughs.
- 2.6. Food preservations. *Present Continuous*.
- 2.7. Preservation of meat.
- 2.8. Meat cookery. *Past Simple*.
- 2.9. Preservation of fruit.

Змістовий модуль 3. Eating out

- 3.1. A place to eat.
- 3.2. Eating out.
- 3.3. Meals and Mealtimes in Britain
- 3.4. National Cuisines.
- 3.5. Table Manners.
- 3.6. Food Idioms.

6. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	Всього	у тому числі					всього	у тому числі				
		Л	п	Лб	інд	СР		л	п	лб	Інд	СР
Змістовий модуль 1. <i>What makes food healthy?</i>												
Тема 1.1	14	2	4			8						
Тема 1.2	10	2	2			6						
Тема 1.3.	14	2	4			8						
Тема 1.4	10	2	2			6						
Тема 1.5.	12	2	2			8						
Тема 1.6.	12	2	4			6						
Тема 1.7.	12	2	2			8						

Разом за модуль 1	84	14	20			50		4	6			72
<i>Змістовий модуль 2. Technology of cooking and food preservation</i>												
Тема 2.1	14	2	4			8						
Тема 2.2	12	2	4			6						
Тема 2.3	14	2	4			8						
Тема 2.4	12	2	4			6						
Тема 2.5	14	2	4			8						
Тема 2.6	10	2	2			6						
Тема 2.7	12	2	2			8						
Тема 2.8	10	2	2			6						
Тема 2.9	12	2	2			8						
Разом за модуль 2	110	18	28			64		4	4			72

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	Всього	у тому числі					всього	у тому числі				
		Л	п	Лб	інд	СР		л	п	лб	інд	СР
Змістовий модуль 3. <i>Eating out</i>												
Тема 3.1	8	2	2			4		4	4			
Тема 3.2	8	2	2			4						
Тема 3.3.	8	2	2			4						
Тема 3.4	6	2	2			2						
Тема 3.5.	8	2	2			4						
Тема 3.6.	8	2	2			4						
Разом за модуль 3	46	12	12			22		2	4			72
Всього годин	240	44	60			136	240	10	14			216

Примітка: л – лекції, п – практичні заняття, лб–лабораторно-практичні заняття; інд – індивідуальні завдання, СРС – самостійна робота студентів.

7. ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

7.1. Лекції

№ п\п		Кількість годин
<i>Змістовий модуль 1. What makes food healthy?</i>		
1.	Carbohydrates.	2
2.	Fats and fatty acids. Pronouns.	2
3.	Proteins. Plural Nouns.	2
4.	Vitamins.	2
5.	Cereal grains.	2
6.	Vegetables. Articles.	2
7.	Fruits.	2
	Разом за модуль 1	14
<i>Змістовий модуль 2. Technology of cooking and food preservation</i>		
1.	Cooking foods.	2
2.	Beverages. Present Simple.	2
3.	Vegetable cookery.	2
4.	Eggs in human diet.	2
5.	Batters and doughs.	2
6.	Food preservations. Present Continuous.	2
7.	Preservation of meat.	2
8.	Meat cookery. Past Simple.	2
9.	Preservation of fruit.	2
	Разом за модуль 2	18
<i>Змістовий модуль 3. Eating out</i>		
1.	A place to eat.	2
2.	Eating out.	2
3.	Meals and Mealtimes in Britain	2
4.	National Cuisines.	2
5.	Table Manners.	2
6.	Food Idioms.	2
	Разом за модуль 3	12
	Всього годин	44

7.2. Практичні заняття

№ п\п	Зміст лабораторно-практичних занять	Кількість годин
Змістовий модуль 1 What makes food healthy?		
1.	Carbohydrates.	4
2.	Fats and fatty acids. <i>Pronouns.</i>	2
3.	Proteins. <i>Plural Nouns.</i>	4
4.	Vitamins.	2
5.	Cereal grains.	2
6.	Vegetables. <i>Articles.</i>	4
7.	Fruits.	2
	Разом за модуль 1	20
Змістовий модуль 2. Technology of cooking and food preservation		
1.	Cooking foods.	4
2.	Beverages. <i>Present Simple.</i>	4
3.	Vegetable cookery.	4
4.	Eggs in human diet.	4
5.	Batters and doughs.	4
6.	Food preservations. <i>Present Continuous.</i>	2
7.	Preservation of meat.	2
8.	Meat cookery. <i>Past Simple.</i>	2
9.	Preservation of fruit.	2
	Разом за модуль 2	28
Змістовий модуль 3. Eating out		
1.	A place to eat.	2
2.	Eating out.	2
3.	Meals and Mealtimes in Britain	2
4.	National Cuisines.	2
5.	Table Manners.	2
6.	Food Idioms.	2
	Разом за модуль 3	12
	Всього годин	60

7.3. Самостійна робота

№ з/п	Теми	Вид роботи	К-ть годин
	Змістовий модуль 1		
1	Healthy Eating Plate.	Тест	4
2	Food Habits.	Тест	4
3	Test your Diet to see how healthy is it.	Тест	4
4	What can we get from plants and animals?	усна доповідь	4
5	Food from plant sources.	Тест	4
6	Foods from animals.		4
7	Describing food. (Meat/Eggs/Poultry/Game)	презентація	4
8	Describing food. (Fish and Sea-Food)	Тест	4
9	Describing food. (Fruits/Vegetables)	Тест	4
10	Describing food. (Dairy Products) Describing food. (Beverages)	усна доповідь	4
11	Describing food.(Cereal Products)	Тест	6
	Змістовий модуль 2		
12	Food Technology.	усна доповідь	8
13	Difference Between Food Scientist and	усна доповідь	8
14	Food Technologist	усна доповідь	8
15	Optimization of Industrial Food Processing.	усна доповідь	8
16	When can you control physical and chemical changes in foods during cooking?	усна доповідь	8
17	What are major allies in cooking?	усна доповідь	8
18	What do proteins help to do during cooking?	усна доповідь	8
19	Food Preservation Preservation of milk and dairy products/meat/fish/vegetables and fruits/bakery products.	Есе	8
	Змістовий модуль 3		
20	Eating out. Typical menu. (Taking an order/Ordering)	усна доповідь	6
21	At restaurant. Dialogues (Giving advice/Ordering/Complaining/ Paying)	усна доповідь (діалог)	8
22	Eating out in Britain. Establishments which are worth visiting.	презентація	8

	Разом		136
--	--------------	--	------------

7.4. Орієнтовна тематика індивідуальних та групових завдань

1. The process of Fermentation. Why fermented foods are useful for our health? Which other fermented foods do you know? What are enzymes? What is your favourite fermented food?
2. Is Sugar a Drug? Is it easy for people to quit foods that contains sugar?
3. Composition of food. The essential constituents of food.
4. Why a well-balanced diet is necessary for the maintenance of good health? Malnutrition as a burning problem.
5. Proteins, fats and carbohydrates as the most essential nutrients in the diet.
6. The importance of Carbohydrates for human nutrition.
7. The role of Vitamins in our nutrition. Groups of Vitamins.
8. Minerals in human nutrition.
9. Beverages are drinks that can be used for the purpose of relieving thirst.
10. Non Alcoholic and Alcoholic Beverages. Why do many societies regulate the use of alcohol? What is brewing? What is term alcohol 'referred to? In what way is the concentration of alcohol in alcoholic beverages specified? What is the limit for the strength of fermented beverages?
11. Milk and milk products that can be available in many forms.
12. Methods of cooking meat/fish.
13. The major allies in cooking. What do proteins help to do during cooking? What do fats give to foods? What are carbohydrates functions in foods?
14. Food Preparation and Manufacture. At the simplest level (washing, cutting, trimming) involve mixing, heating or cooling, pressure cooking, fermentation, or combination with other food.
15. What processes can food preparation include? What are the reasons of food preparation? What determines the diversity of cooking in the world? Does cooking require heat? What did early food processing techniques include?
16. What technologies did the industrialization era bring? 8.What technologies are used in food processing nowadays?
17. Meals and Mealtimes in Britain.
18. Table d'hote and a la carte dinners.
19. Take away meals.
20. Fast food chains in Britain and Ukraine.
21. What meals do people in England have during the day? What is a Roast Dinner? 22.What is a typical English breakfast nowadays? What does a traditional English breakfast consist of? What do they call a "packed lunch"?
23. What is a traditional English dinner? When do they have the traditional Sunday roast? What is Afternoon tea?
- 24.When did Afternoon tea become popular? What did the British people call "high tea"?

8. МЕТОДИ НАВЧАННЯ

Під час вивчення дисципліни «Іноземна мова: ділова комунікація» використовують такі методи навчання:

- *методи організації та здійснення освітньо-пізнавальної діяльності:* в аспекті передачі і сприйняття навчальної інформації: словесні (розповідь, бесіда); наочні (ілюстрація, демонстрація); в аспекті логічності мислення: пояснювально-ілюстративні; репродуктивні; проблемного викладу; індуктивні та дедуктивні; частково-пошукові; дослідницькі; в аспекті керування навчанням: навчальна робота під керівництвом викладача; самостійна робота;

- *методи активізації та мотивації освітньо-пізнавальної діяльності:* в аспекті діяльності в колективі: методи стимулювання і мотивації обов'язку і відповідальності в навчанні (роз'яснення мети навчального предмета; вимога до вивчення предмета); методи активізації: розігрування ролей (чи рольова гра) навчальна дискусія (обмін думками); аналіз конкретних ситуацій; мозкова атака; дискусія та диспут; в аспекті самостійної діяльності: навчальний модуль, тести.

- *методи контролю та самоконтролю:* методи усного контролю; методи письмового контролю та самоконтролю; методи практичного контролю. Викладання навчальної дисципліни передбачає активізацію пізнавальної діяльності студентів за рахунок використання таких навчальних технологій як: робота в малих групах, мозкові атаки, кейс-методи, презентації тощо.

Для організації освітнього процесу з дисципліни «Іноземна мова: ділова комунікація» застосовується інноваційні методи: робота в парах та групах з елементами гри, «мозковий штурм», «мереживна пилка», інтерактивні комп'ютерні технології (мультимедійна візуалізація навчального матеріалу, комп'ютерне тестування), виконання міні-проектів тощо.

9. ФОРМИ ПОТОЧНОГО ТА ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ

Поточний контроль з дисципліни «Іноземна мова: ділова комунікація» включає тематичне оцінювання та модульний контроль.

Тематичне оцінювання аудиторної та самостійної роботи студентів здійснюється на основі отриманих ними поточних оцінок за усні та письмові відповіді з предмету, самостійні, практичні та контрольні роботи.

Модульний контроль проводиться в усній, письмовій та у формі комп'ютерного тестування.

Форми контролю самостійної роботи: обговорення результатів виконаної роботи на занятті; тестування, письмове або усне опитування під час модульного контролю; представлення та обговорення в групі мультимедійних презентацій або рефератів.

Результати оцінювання знань студентів з кожного виду навчальних

робіт за різними формами поточного контролю виставляються у журнал академічної групи після кожного контрольного заходу.

Підсумковий контроль у формі екзамену проводиться шляхом комп'ютерного тестування та за результатами усної відповіді здобувача на питання екзаменаційних білетів.

10. ЗАСОБИ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Оцінювання лекційних занять не передбачено. На лекційних заняттях ведеться облік присутності здобувачів для контролю відвідуваності занять. Оцінка за практичне заняття залежить від активності студента в дискусії.

Оцінку на практичному занятті студент отримує за доповіді, презентації, есе, активність під час дискусій.

Під час модульного та підсумкового контролю засобами оцінювання результатів навчання з дисципліни є стандартизовані комп'ютерні тести.

11. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Оцінювання здобувачів освіти здійснюється за результатами поточного (практичні заняття, самостійна робота) та рубіжного (модульного) контролів за десятибальною шкалою – «1», «2», «3», «4» ... «10».

1 бал оцінювання (з заокругленням до цілого числа) відповідає 10 % правильних тверджень у разі усної відповіді, відповідей у тесті, виконаних завдань тощо.

Бали з модульного контролю нараховуються за виконання модульної контрольної роботи.

Відсутність студента на занятті («нб») у розрахунку середнього арифметичного значення (САЗ) приймається як «0».

У кінці семестру обчислюється САЗ всіх отриманих здобувачем вищої освіти оцінок з наступним переведенням його у бали за формулою:

$$\text{БПК} = \text{САЗ} \times k,$$

де БПК – бали з поточного контролю;

САЗ – середнє арифметичне значення усіх отриманих студентом оцінок;

k – коефіцієнт для певного виду контролю (практичні заняття, самостійна робота – «3», модульний контроль – «1» для форми підсумкового контролю «екзамен» та «4» для форми підсумкового контролю «залік»).

Результати поточного оцінювання здобувача (за 10-бальною шкалою) виставляються в електронний журнал АСУ БНАУ і автоматично переводяться у 100-бальну шкалу відповідно до розподілу балів за окремі види робіт.

Розподіл балів проводиться за наступною схемою:

Види робіт	Практичні заняття	Самостійна робота	Модульний	ІНДЗ	Підсумковий контроль	Загальний
------------	-------------------	-------------------	-----------	------	----------------------	-----------

			контроль			бал
Максимально можлива кількість балів	30	10	20	10	30	100

Шкала оцінювання успішності здобувачів вищої освіти

За 100-бальною шкалою	За шкалою ECTS	За національною шкалою	
		іспит	залік
90–100	A	Відмінно	Зараховано
82–89	B	Добре	
75–81	C		
64–74	D	Задовільно	
60–63	E		
35–59	FX	Незадовільно (незараховано) з можливістю повторного складання	
1–34	F	Незадовільно (незараховано) з обов'язковим повторним вивченням	

12. ПЕРЕЛІК НАОЧНИХ ТА ТЕХНІЧНИХ ЗАСОБІВ НАВЧАННЯ

Наочні засоби:

1. Слайдові презентації у програмі Microsoft Office Power Point;
2. Інформаційні стенди та плакати у навчальних аудиторіях;

Технічні засоби:

1. Мультимедійний проектор.

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основна література

1. Видо-часові форми англійського дієслова: Навч. - метод. посібник / В. О. Вуколова, Н. Л. Замкова, Н. Б. Іваницька та ін. – К: КНТЕУ, 2015. – 152с.
2. Голіцинський Ю. Граматика: збірник вправ / Ю. Голіцинський, Н. Голіцинська. – 7-ме вид., випр. та допов. – К.: Арії, 2016. – 544 с.
3. Зощенко Л. А. Англійська мова для товарознавців = English for Commodity Experts : навч. посібник / Л. А. Зощенко. – К. : КНТЕУ, 2015. – 332 с.
4. Зощенко Л. А. Англійська мова для товарознавців. English for Experts in Commodity Science: Навч. посібник / Л. А. Зощенко, Л. С. Уханова, О. Л. Жеронкіна. – К : КНТЕУ, 2017. – 173с.
5. Кухарська В. Б. Англійська мова для студентів харчових спеціальностей / В. Б. Кухарська; навч. -метод. посібник. – К.: Фірма "Інкос", 2017. – 352 с.

6. Ніколаєва С.Ю. Цілі навчання іноземних мов в аспекті компетентнісного підходу / С.Ю. Ніколаєва // Іноземні мови. – 2010. – № 2. – С. 11–18.

7. Новікова К. О. English for catering technologies and engineering. Методичні вказівки до практичних занять з дисципліни «Іноземна (англійська) мова» для студентів напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія»: спеціалізація «Технологія в ресторанному господарстві» / К. О. Новікова. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2016. – 135 с.

8. Новікова К. О. Збірник тестових завдань з дисципліни «Іноземна мова (англійська)» для студентів напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія»: спеціалізація «Технологія в ресторанному господарстві» / К. О. Новікова. – Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2016. – 33 с.

9. «Іноземна мова за професійним спрямуванням» для здобувачів першого курсу біолого-технологічного факультету. укл. О.А. Рейда, К.С. Івлєва. - Біла Церква: БНАУ, 2021. - 172 с. Протокол № 01-12/232 від 25.03.2021

Додаткова література

1. Заїнчковський А. О., Сичевський М. П. Стан і перспективи розвитку підприємств харчової та переробної промисловості України. Вісник соціально-економічних досліджень. 2018. № 2. С. 22–26.

2. Крисанов Д. Ф., Тур О. В. Антикризове управління в АПК в умовах глобалізації. Економіст. 2018. № 7. С. 30–35.

3. Міністерство аграрної політики та продовольства України. URL: <http://minagro.gov.ua/>. (дата звернення: 05.08.2018).

4. Москалюк М. М. З історії розвитку цукрової промисловості в Україні у другій половині XIX – на початку XX ст. Український історичний журнал. 2008. № 2. С. 75–85.

5. Мостенська Т. Л., Кундєєв Г. О. Харчування як складова продовольчої безпеки. Наукові праці Національного університету харчових технологій. 2016. Т. 22. № 3. С. 113–122.

6. Пашнюк Л. О. Харчова промисловість України: стан, тенденції та перспективи розвитку. Економічний часопис – XXI. 2012. № 9-10. С. 60–63.

Інформаційні ресурси INTERNET

1. <https://dorobok.edu.vn.ua/article/pdf/1435>
2. https://www.narodnaosvita.kiev.ua/Narodna_osvita/vupysku/10/statti/vinarc_hyk_t.htm