

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СУМСЬКА ФІЛІЯ НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ**

ЗАТВЕРДЖУЮ

Голова приймальної комісії,

ректор _____ О.Ю. Шевченко

25 березня 2021 р.

ПРОГРАМА

фахового вступного випробування «Харчові технології»
для зарахування на навчання за освітнім ступенем **бакалавра**
за спеціальністю **181 «Харчові технології»**
(освітня програма «Харчові технології та інженерія»)

ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Ця програма розроблена для проведення вступних випробувань при вступі на навчання за освітнім ступенем «Бакалавр» за спеціальністю 181 «Харчові технології» для вступників:

- на основі ОКР молодшого спеціаліста, освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра, освітнього ступеня молодшого бакалавра спеціальності 181 «Харчові технології»;

- на основі здобутого за іншою спеціальністю ОКР «Молодший спеціаліст» та «Спеціаліст», освітнього ступеня «Бакалавр» та «Магістр».

Мета випробування:

- визначити наявний рівень фахової підготовки вступників;
- оцінити рівень здобутих теоретичних знань, вміння вступників розв'язувати тести.

ЗМІСТ ПРОГРАМИ

На фахове вступне випробування виносяться питання з дисциплін циклів природничо-наукової та загально-професійної підготовки.

1. Асортимент продуктів харчової галузі (борошномельної, хлібопекарської, м'ясо-молочної, бродильної, консервної та ін.) та кулінарної і кондитерської продукції закладів громадського харчування [3, 4, 9-11, 13, 14, 16].

2. Показники якості харчових продуктів. Їх харчова, біологічна та енергетична цінність [2-5, 9-16].

3. Сировина для виробництва харчових продуктів (на прикладі однієї із галузей харчової промисловості) [3, 4, 5-14, 16].

4. Загальна характеристика основних складових компонентів продовольчої сировини та харчових продуктів [1, 3, 4, 10-15].

5. Характеристика основних способів оброблення харчових продуктів [3, 4, 8-11, 13, 14, 16].

6. Основні поняття про здорове, функціональне харчування. Функціональні харчові продукти. Принципи створення харчових продуктів спеціального призначення [2-4, 9-11, 13, 14, 16].

7. Способи збагачення харчових продуктів біологічно-активними речовинами. Основні підходи до збагачення традиційних харчових продуктів макро- та мікронутрієнтами, вітамінами, біодобавками з рослинної сировини тощо. Роль харчових волокон у функціонуванні організму людини та їх основні природні джерела [2-4, 9-11, 13, 14, 16].

8. Основні технологічні процеси харчових виробництв (механічні, гідродинамічні, теплові, масообмінні, біохімічні та ін. [3, 4, 8-11, 13, 14, 16].

9. Способи розділення неоднорідних систем (осадження, гравітаційне осадження, в полі відцентрових сил): характеристика, рушійні сили [3, 4, 8-11, 13, 14, 16].

10. Способи і призначення теплового оброблення сировини та напівфабрикатів [3, 4, 8-11, 13, 14, 16].

11. Принципи та способи консервування сировини і харчових продуктів (біоз, абіоз, анабіоз) [3, 4, 10, 15].

12. Основні способи зберігання сировини та харчових продуктів. Характеристика процесів, що відбуваються під час зберігання, та шляхи їх регулювання [3, 4, 9-11, 13, 14, 16].

13. Мікробіологічні процеси харчових виробництв. Способи бродіння, їх хімізм [3, 4, 10].

14. Ферментативні процеси в харчових технологіях [1, 3, 4, 10, 11, 13, 14, 16].

15. Загальні технологічні схеми виробництва харчових та кормових продуктів. Характеристика основних етапів технологічного процесу виробництва готової продукції [3, 4, 9-11, 13, 14, 16].

16. Види тари та пакувальних матеріалів, що застосовуються в харчовій промисловості. Вимоги до маркування харчових продуктів [3, 4, 7, 11, 12, 13, 14].

17. Відходи і побічні продукти харчових виробництв. Шляхи їх переробки та утилізації. Принцип ресурсозбереження в харчовій промисловості [3, 4, 7, 11, 12, 13, 14].

18. Контроль якості сировини та харчових продуктів [5, 12].

Перелік питань для проведення фахового вступного випробування, в т.ч. у формі співбесіди

1. Сучасний стан харчової промисловості в Україні. Основні напрями її розвитку.
2. Асортимент харчових продуктів.
3. Хімічний склад сировини (на прикладі однієї із галузей харчової промисловості).
4. Роль харчових продуктів у забезпеченні потреб споживачів, якість харчових продуктів.
5. Показники якості сировини та готової продукції згідно нормативної документації (на прикладі однієї із галузей харчової промисловості).
6. Вимоги до сировини для виробництва харчових продуктів (на прикладі однієї із галузей харчової промисловості).
7. Зміни, які проходять у сировині під час її переробки, і їх вплив на якість готової продукції.
8. Загальна характеристика основних складових компонентів продовольчої сировини та харчових продуктів.
9. Класифікація білків.
10. Будова та амінокислотний склад білків.
11. Основні фізико-хімічні та технологічні властивості білків.
12. Амінокислотний скор. Повноцінність білків.
13. Харчова цінність білків.
14. Основні технологічні та функціональні властивості білків.
15. Основні функції білків.
16. Значення білків у виробництві харчових продуктів (на прикладі однієї із галузей харчової промисловості).
17. Будова та класифікація вуглеводів
18. Роль вуглеводів в організмі людини.
19. Утворення вуглеводів у рослинах (процес фотосинтезу).
20. Основні властивості вуглеводів.
21. Фізіологічне значення вуглеводів.
22. Функції вуглеводів в харчових продуктах.
23. Моносахариди, їх властивості та характеристика основних представників.
24. Олігосахариди, їх властивості та характеристика основних представників.
25. Крохмаль, будова та властивості.
26. Характеристика амілози та амілопектину, як складових крохмалю.
27. Ферментативний гідроліз крохмалю.
28. Глікоген – як складова харчових продуктів.
29. Пектинові речовини – як складова харчових продуктів.
30. Клітковина – як складова харчових продуктів.
31. Класифікація ліпідів, їх хімічний склад та роль в організмі людини.
32. Насичені і ненасичені жирні кислоти. Основні відмінності рідких і твердих жирів.
33. Поліненасичені жирні кислоти: лінолева, ліноленова, арахідонова. Їх роль в організмі та біологічна активність.

34. Основні технологічні властивості жирів.
35. Числа йодне, омилення та кислотне як хімічна характеристика жирів.
36. Харчова цінність жирів.
37. Гідрогенізація жирів. Для виробництва яких продуктів її застосовують?
38. Класифікація вітамінів та їх роль в організмі.
39. Руйнування вітамінів під впливом технологічних факторів.
40. Вода. Її будова, властивості, вміст у харчових продуктах.
41. Які макро- і мікроелементи вам відомі? Які продукти містять кальцій, магній, фосфор, залізо? Роль цих елементів в організмі.
42. Будова, властивості та біологічна роль ферментів.
43. Ферменти як біологічні каталізатори. Класифікація, основні властивості.
44. Інактивація ферментів під дією різних технологічних факторів
Характеристика органічних і неорганічних консервантів.
45. Основні технологічні процеси харчових виробництв (механічні, гідродинамічні, теплові, масообмінні та ін.).
46. Основні технологічні процеси харчових виробництв (хімічні, біохімічні).
47. Підготовка сировини для виробництва харчових продуктів (на прикладі однієї із харчових галузей).
48. Фільтрування. Загальні відомості, рушійна сила процесу. Швидкість фільтрування.
49. Способи очищення, що використовуються під час перероблення сировини та виробництва харчових продуктів, їх загальна характеристика.
50. Механічні способи оброблення сировини і напівфабрикатів, їх загальна характеристика.
51. Подрібнення в харчових технологіях: сутність, призначення, основне устаткування.
52. Перемішування в харчових технологіях: сутність, призначення, основне устаткування.
53. Способи отримання гомогенних мас.
54. Мембранні методи оброблення сировини в харчових технологіях: сутність, призначення, рушійна сила, принципова відмінність від фільтрування.
55. Способи розділення неоднорідних систем (осадження, гравітаційне осадження, в полі відцентрових сил): характеристика, рушійна сила.
56. Сепарування рідкої сировини: теоретичні основи процесу, основне устаткування.
57. Дезодорація в харчових технологіях: сутність, призначення, режими.
58. Рафінація в харчових технологіях: сутність, призначення, режими.
59. Способи і призначення теплового оброблення сировини та напівфабрикатів.
60. Теплообмінні апарати: види, галузь застосування, порівняльна оцінка.
61. Способи теплового оброблення та нагрівання харчових продуктів.
62. Пастеризація в харчових технологіях: сутність, призначення, режими.
63. Стерилізація в харчових технологіях: сутність, призначення, режими.
64. Охолодження у харчових технологіях: призначення, режими, устаткування.
65. Заморожування у харчових технологіях: призначення, режими, устаткування.

66. Випарювання у харчових технологіях: сутність, призначення, режими, основне устаткування.
67. Масообмінні процеси. Класифікація, рушійна сила, механізм процесу. Застосування в харчовій промисловості.
68. Абсорбція: фізична сутність і призначення процесу. Застосування в харчовій промисловості. Застосування в харчовій промисловості.
69. Адсорбція: фізична сутність і призначення процесу. Застосування в харчовій промисловості.
70. Екстрагування: фізична сутність і призначення процесу. Застосування в харчовій промисловості.
71. Сушіння в харчових технологіях: сутність, призначення, режими.
72. Наведіть теоретичні основи процесу кристалізації. Способи кристалізації.
73. Мікробіологічні процеси харчових виробництв.
74. Види бродіння, їх значення в харчовій промисловості.
75. Спиртове бродіння, його хімізм, значення та застосування.
76. Молочнокисле бродіння, його хімізм, значення та застосування.
77. Контроль якості сировини і готової продукції (на прикладі однієї із галузей харчової промисловості).
78. Способи пакування готової продукції.
79. Вимоги до маркування харчових продуктів.
80. Класифікації відходів і побічних продуктів харчових виробництв.
81. Мета та головні задачі зберігання сировини і переробки харчових продуктів.
82. Загальна характеристика способів консервування сировини та харчових продуктів – біозу, анабіозу та абіозу.
83. Способи консервування, що ґрунтуються на принципі анабіозу.
84. Принцип абіозу та теплової стерилізації.
85. Застосування антибіотиків при консервуванні.
86. Вимоги до якості води, яку використовують в харчових технологіях.
87. Причини псування харчових продуктів.
88. Вплив стерилізації на тривалість зберігання та зміну якості харчових продуктів.
89. Використання відходів виробництва харчових продуктів.
90. Особливості асептичного фасування.
91. Основні поняття про функціональне харчування.
92. Основні підходи до збагачення традиційних харчових продуктів макро- та мікронутрієнтами.
93. Способи збагачення традиційних харчових продуктів вітамінами.
94. Способи збагачення харчових продуктів сполуками заліза, кальцію, йоду.
95. Принципи створення харчових продуктів спеціального призначення.
96. Роль харчових волокон у функціонуванні організму людини і їх основні природні джерела.
97. Смакові та ароматоутворюючі речовини в харчових продуктах.
98. Використання барвників, ароматизаторів та смакових добавок у харчовій промисловості.

99. Харчова, біологічна та енергетична цінність харчових продуктів.
100. Підвищення якості сировини за рахунок технічних і технологічних прийомів.
101. Вплив сторонніх речовин на технологічні процеси виробництва харчових продуктів.
102. Джерела забруднення харчових продуктів.
103. Зміни складових частин сировини і готової продукції під час охолодження та заморожування.
104. Фізико-хімічні процеси, що відбуваються під час тривалого зберігання харчових продуктів. Принцип товарного сусідства.
105. Хімічні процеси, що відбуваються під час тривалого зберігання харчових продуктів.
106. Мікробіологічні процеси, що відбуваються під час тривалого зберігання харчових продуктів.
107. Біохімічні процеси, що відбуваються під час тривалого зберігання харчових продуктів.
108. Очищення, миття і дезінфекція обладнання харчових виробництв.
109. Основні способи зберігання сировини та харчових продуктів.
110. Сенсорний аналіз. Загальні прийоми та умови його проведення.
111. Порядок відбору проб сировини та підготовка їх до аналізу.
112. Класифікація органолептичних показників якості продукції галузі, основні методи їх визначення.
113. Кислотність харчових продуктів. Методи визначення.
114. Методи визначення титрованої кислотності. Сутність, джерела похибок.
115. Лужність харчових продуктів. Методи визначення.
116. Визначення вологості методом прискореного висушування: сутність методу, техніка аналізу, розрахункові формули.
117. Визначення вологості методом висушування: сутність методу, техніка аналізу, розрахункові формули.
118. Методики визначення концентрації сухих речовини в харчових продуктах: сутність методу, техніка аналізу, розрахункові формули.
119. Визначення масової частки жиру рефрактометричним методом: сутність методу, техніка аналізу, розрахункові формули.
120. Визначення масової частки сухих речовин за допомогою ареометра. Види ареометрів. Правила роботи з ареометром.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ ВСТУПНИКІВ

на фаховому вступному випробуванні «Харчові технології»
для вступу на навчання за освітнім ступенем **бакалавра**
за спеціальністю **181 «Харчові технології»** на основі ОКР молодшого спеціаліста,
освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра, освітнього
ступеня молодшого бакалавра відповідної спеціальності та на основі здобутого за
іншою спеціальністю ОКР «Молодший спеціаліст» та «Спеціаліст», освітнього
ступеня «Бакалавр» та «Магістр»

Знання вступників на фаховому вступному випробуванні оцінюються за повнотою і якістю наданих у письмовій формі відповідей на запитання, що поставлені у екзаменаційному білеті і сформовані у вигляді письмової роботи.

Структура оцінки. Вступне випробування оцінюється за 200-бальною шкалою, з яких 100 балів – незмінна мінімальна складова результуючого балу та решта 100 балів – максимальна сума балів, отриманих за виконані завдання (теоретичне питання, задачі та тестові завдання).

Вступне випробування (екзаменаційний білет) складається з трьох теоретичних питань та тестів (п'ять тестових завдань). Кожне питання білету оцінюються максимум в 25 балів. Тестові завдання оцінюються максимум в 25 балів (по 5 балів за кожну правильну відповідь та 0 балів за кожну неправильну, або відсутню відповідь).

Критерії оцінювання окремих запитань екзаменаційного білету

Оцінювання завдання 1, 2 та 3. Теоретичні питання

25 балів виставляється, якщо вступник надав розгорнуту повну відповідь з дотриманням логічної послідовності, глибоко розкрив теоретичне питання; навів всі необхідні для розкриття змісту питання категорії і закони; вільно володіє економічною термінологією; навів приклади та графіки.

20 балів виставляється, якщо вступник надав повну відповідь з дотриманням логічної послідовності, розкрив теоретичне питання, але допустив деякі неточності; навів приклади та графіки.

15 балів виставляється, якщо вступник надав повну відповідь, поверхово розуміє причинно-наслідкові взаємозв'язки та взаємозалежності з певної проблеми; припустився несуттєвих помилок у термінології, висновках.

10 балів виставляється, якщо вступник надав несистемну відповідь, припустився суттєвих помилок у визначенні економічних категорій, законів, закономірностей.

5 балів виставляється, якщо вступник дав недостатню відповідь; допустив значні помилки і неточності; має фрагментарні знання щодо базових понять, основних взаємозв'язків та взаємозалежностей між процесами та явищами; частково орієнтується в економічній термінології.

0 балів виставляється, якщо вступник не виконав завдання; не розкрив основний зміст теоретичного питання.

Оцінювання завдання 4. Тестові завдання

5 балів виставляється за правильно розв'язаний тест.

0 балів виставляється за неправильно розв'язаний тест або відсутню відповідь.

Випробування вважається складеним, якщо результиуючий бал становить не менше 125 балів.

Порядок оцінювання робіт вступників фаховими атестаційними комісіями

Оцінка за фахове вступне випробування визначається та оформлюється фаховою атестаційною комісією у такій послідовності:

1. Голова фахової атестаційної комісії отримує від заступника відповідального секретаря приймальної комісії комплекти зашифрованих письмових робіт вступників з відповідями на питання білету без титульних сторінок до письмових робіт та відповідні екзаменаційні білети вступників. Перераховує комплекти.

2. Голова фахової атестаційної комісії на власний розсуд розподіляє комплекти між членами фахової атестаційної комісії для їх перевірки.

3. Кожному члену фахової атестаційної комісії голова комісії видає критерії оцінювання знань вступників.

4. Перевірку відповідей на питання білету може здійснювати або один член фахової атестаційної комісії, або декілька членів фахової атестаційної комісії.

5. Здійснивши перевірку відповіді на одне питання білету, член фахової атестаційної комісії виставляє під відповіддю бал згідно критеріїв оцінювання і ставить свій підпис. Якщо виставлений бал відрізняється від балу згідно критеріїв оцінювання, член фахової атестаційної комісії детально описує причину відхилення.

6. Після перевірки всіх відповідей на питання білету члени фахової атестаційної комісії обчислюють результиуючий бал.

7. Після перевірки всіх робіт, голова фахової атестаційної комісії ще раз уважно перевіряє всі роботи, які були оцінені менше ніж на 125 балів і в межах 175 – 200 балів і підписує їх.

8. Закінчивши перевірку, голова фахової атестаційної комісії звертається до заступника відповідального секретаря з проханням видати бланк відомості вступних випробувань з вписаними шифрами письмових робіт для заповнення.

9. Фахова атестаційна комісія числом та прописом вносить у відомість вступних випробувань навпроти відповідного шифру результиуючий бал письмової роботи. Підписи у відомості вступних випробувань ставлять ті члени фахової атестаційної комісії, які перевіряли дану роботу.

10. Після заповнення відомості вступних випробувань голова фахової атестаційної комісії звертається до заступника відповідального секретаря з проханням видати комісії титульні сторінки до письмових робіт вступників та аркуші результатів вступних випробувань.

11. За шифром титульної сторінки та шифром сторінок з відповідями члени фахової атестаційної комісії складають письмові роботи.

12. За прізвищем на титульній сторінці роботи до неї додають аркуш результатів вступних випробувань відповідного вступника.

13. За шифром на титульній сторінці письмової роботи фахова атестаційна комісія встановлює прізвище, ім'я та по-батькові вступника і вписує його у відомість вступних випробувань.

14. Результати перевірки письмових робіт вступників заносять до аркушів результатів вступних випробувань вступників.

15. Оформлені роботи, аркуші результатів вступних випробувань та відомості вступних випробувань голова фахової атестаційної комісії здає заступнику відповідального секретаря приймальної комісії, який перевіряє правильність їх заповнення.

Програма фахового вступного випробування та критерії оцінювання знань розроблені фаховими атестаційними комісіями.

Голова фахової атестаційної комісії, к.т.н.

Н.Л.Лобачова

КРИТЕРІЇ

оцінювання знань вступників на фаховому вступному випробуванні «Харчові технології» для вступу на навчання за освітнім ступенем бакалавра за спеціальністю 181 «Харчові технології» на основі ОКР молодшого спеціаліста, освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра, освітнього ступеня молодшого бакалавра відповідної спеціальності та на основі здобутого за іншою спеціальністю ОКР «Молодший спеціаліст» та «Спеціаліст», освітнього ступеня «Бакалавр» та «Магістр», що проводиться у формі співбесіди для категорій вступників, яким таке право надано згідно Правил прийому до НУХТ у 2021 році

Знання вступників на фаховому вступному випробуванні у формі співбесіди оцінюються за повнотою і якістю наданих в усній формі відповідей на запитання, що поставлені членами комісії для проведення співбесіди за програмою вступного випробування.

Структура оцінки

Фахове вступне випробування у формі співбесіди оцінюється за 4-бальною шкалою від 2 до 5 балів.

Критерії оцінювання

Знання вступника оцінюються за обсягом і якістю наданих ним відповідей за наступною шкалою:

5 балів отримує вступник, який виявив систематичне і глибоке знання програмного матеріалу, вміння вільно виконувати завдання, передбачене програмою; засвоїв основну і знайомий з допоміжною літературою, рекомендованою програмою. **5 балів** виставляється вступникам, які засвоїли взаємозв'язок основних понять дисципліни «Харчові технології», фундаментальних законів і закономірностей. Можливі незначні одна-дві помилки у розкритті другорядних питань, що не призводять до помилкових висновків.

4 бали отримує вступник, який виявив знання основного програмного матеріалу в обсязі, необхідному для навчання; який справляється з виконанням завдань, передбачених програмою; знайомий з основною літературою, рекомендованою програмою. **4 бали** виставляється вступникам, які допустилися не принципових похибок при виконанні екзаменаційних завдань.

3 бали виставляється, у разі: засвоєння програмного матеріалу, але без необхідної глибини, припущення неточностей, недостатньо правильних і чітких формулювань.

Вступник знає (відтворює) приблизно половину навчального матеріалу, знає тільки основні визначення та поняття, їх зміст та може дати їм пояснення, але допускає незначні помилки.

2 бали отримує вступник, який виявив знання з основного навчально-програмного матеріалу не в повній мірі, допустив принципові помилки у виконанні передбачених програмою завдань. **2 бали** виставляється вступникам, які неспроможні навчатися без додаткових занять з дисциплін програми.

Особи, які отримали 2 бали вважаються такими, що не склали фахове вступне випробування у формі співбесіди.

Порядок оцінювання

Оцінка за фахове вступне випробування у формі співбесіди або іспиту в усній формі визначається та оформлюється комісією для проведення співбесід у такій послідовності:

Члени комісії для проведення співбесід відмічають правильність усних відповідей на поставлені запитання в аркуші співбесіди (аркуші усної відповіді на вступному випробуванні), який після закінчення співбесіди (іспиту в усній формі) підписується вступником та членами комісії, що проводили співбесіду.

Загальна оцінка за фахове вступне випробування у формі співбесіди або іспиту в усній формі проставляється у аркуші співбесіди (аркуші усної відповіді на вступному випробуванні) та аркуші результатів вступних випробувань.

Оформлені аркуші співбесіди (аркуші усної відповіді на вступному випробуванні) та аркуші результатів вступних випробувань голова комісії з проведення співбесід фахової атестаційної комісії здає заступнику відповідального секретаря приймальної комісії, який перевіряє правильність їх заповнення.

Інформація про результати співбесіди або іспиту в усній формі оголошується вступникові в день її/його проведення.

Критерії оцінювання знань вступників на фаховому вступному випробуванні у формі співбесіди розроблені комісією для проведення співбесід.

Голова фахової атестаційної комісії, к.т.н.

Н.Л.Лобачова

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. Біологічна хімія: підруч. / Л.В. Левандовський, В.Г. Дроков, О.І. Семенова та ін. 2-ге вид., перероб. і доп. Київ: НУХТ, 2012. 363 с.
2. Гойко І.Ю., Башта А.О. Фізіологія і гігієна харчування: навчальний посібник. Київ: НУХТ, 2018. 192 с.
3. Домарецький В.А. Технологія пищевих продуктів: учебн. для студентів вищих навчальних закладів. Київ: Видавничий дім «Асканія», 2011. 736 с.
4. Загальні технології харчових виробництв: підруч. / В.А. Домарецький, П.Л. Шиян, М.М. Калакура та ін. Київ: Університет «Україна», 2010. 814 с.
5. Методи контролю харчових виробництв: лаборатор. практикум / Н.І. Штангеева, Л.І. Чернявська, Л.П. Рева та ін. Київ : УДУХТ, 2000. 240 с.
6. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: [закон України: від 22 липня 2014 р. № 1602-VII]. *Відомості Верховної Ради України*. 2014, № 41-42. С. 2024.
7. Пакувальні матеріали та їх фізико-хімічні властивості : підручник / А. І. Соколенко, В. С. Костюк, К. В. Васильківський та ін. Київ : Кондор, 2015. 396 с.
8. Процеси і апарати харчових виробництв: навч. посіб. / І.Ф. Малежик, П.М. Немирович, В.Л. Зав'ялов та ін. // за ред. І.Ф. Малежика. Київ: НУХТ, 2015. 386 с.
9. Сімахіна Г. О., Науменко Н.В. Технологія оздоровчих харчових продуктів: підручник. Київ: НУХТ, 2015. 404 с.
10. Теоретичні основи харчових технологій: навч. посіб. /Л.Л. ТОВАЖАНСЬКИЙ, В.А. Домарецький А.М. Куц та ін. Харків: НТУ «ХП», 2010. 720 с.
11. Технології консервування плодів та овочів: [підручник] / О.І. Аністратенко та ін. // за заг. ред. А.Ю.Токар. Умань: Видавничо-поліграфічний центр «Візаві» (Видавець «Сочінський»), 2015. 568 с.
12. Технохімічний контроль сировини та хлібобулочних і макаронних виробів : навч. посіб. / за ред. В.І. Дробот. Київ: Кондор-Видавництво, 2015. 958 с.
13. Технологія продукції в закладах ресторанного господарства: підручник /С.В. Іванов, В.А. Домарецький, В.Ф. Доценко та ін. Київ: НУХТ, 2013. 430 с.
14. Технологія продукції закладів ресторанного господарства: навч. посібник / Л.М. Крайнюк, О.А. Гринченко, М.Б. Колеснікова та ін. Харків: ХДУХТ, 2012. 320 с.
15. Харчова хімія / В.В. Євлаш, О.І. Торяник, В.О. Коваленко, О.Ф. Аксьонова : навч. посіб. Харків: Світ книг, 2012. 504 с.
16. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: навч. посіб. Київ: «Кондор». 2013. 504 с.