

МОН УКРАЇНИ
УМАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ САДІВНИЦТВА
(УНУС)

«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Голова приймальної комісії УНУС
Олена НЕПОЧАТЕНКО
« 2023 р.



ПРОГРАМА

**ДОДАТКОВИХ ВСТУПНИХ ВИПРОБУВАНЬ ДЛЯ ВСТУПУ НА НАВЧАННЯ ДЛЯ ЗДОБУТТЯ
ОСВІТНЬО-НАУКОВОГО СТУПЕНЯ «ДОКТОР ФІЛОСОФІЇ»
ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ 181 Харчові технології**

Голова предметної комісії


Ірина ЗАМОРСЬКА
(підпис)

Умань – 2023

Укладачі: д т н., професор Заморська І.Л. (гарант освітньої програми),
д. с.-г. н., професор Токар А. Ю., д. с.-г. н., професор Любич В. В.

Схвалено науково-методичною комісією інженерно-технологічного факультету (протокол № 5 від 23 березня 2023 р.).

Схвалено вченою радою інженерно-технологічного факультету (протокол № 4 від 26 квітня 2023 р.).

Вступ	4
1. Орієнтовний перелік питань для підготовки до фахового іспиту	8
2. Критерії оцінювання підготовленості вступників	8
3. Список рекомендованої літератури	8

ВСТУП

Програма додаткових вступних випробувань для вступу на навчання для здобуття освітньо-наукового ступеня «доктор філософії» розроблена для проведення додаткового вступного іспиту зі спеціальності 181 «Харчові технології» на основі повної вищої освіти вступників за ступенем магістра або освітньо-кваліфікаційного рівня спеціаліста, які вступають з іншої галузі знань ніж та, яка зазначена в їх дипломі магістра (спеціаліста).

Додаткове вступне випробування має кваліфікаційний характер метою якого є визначення загально-професійного та спеціального рівня підготовки вступника зі спеціальності 181 Харчові технології.

Основою для визначення змісту додаткового вступного іспиту до аспірантури за спеціальністю 181 «Харчові технології» є освітні програми підготовки за освітнім рівнем магістра в Уманському НУС: Технології харчування, Технології зерна та зернопродуктів та Харчові технології.

Під час вступного іспиту до аспірантури абітурієнти повинні показати рівень теоретичних знань з циклу фундаментальних та основних розділів спеціальних дисциплін.

1. ОРІЄНТОВНИЙ ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ ДЛЯ ПІДГОТОВКИ ДО ДОДАТКОВОГО ВСТУПНОГО ІСПИТУ

1. Фактори, що впливають на появу та застосування інноваційних технологій у ресторанному господарстві.
2. Застосування порошкових технологій у виробництві харчових продуктів.
3. Технології збагачених харчових продуктів.
4. Біологічно активні добавки в технологіях харчових продуктів.
5. Технологія Cook&Chill (Cook&Freez).
6. Технологія Souse-vide.
7. Вакуумні технології у виробництві харчових продуктів.
8. Технології харчових продуктів із застосуванням азоту.
9. Індукційні технології на підприємствах ресторанного господарства.
10. Технологія CapCold.
11. Інноваційні інгредієнти для молекулярної гастрономії.
12. Технології охолодженої та швидкозамороженої продукції підприємств ресторанного господарства.
13. Продукція сублимаційного сушіння в громадському харчуванні.
14. Інноваційне холодильне обладнання підприємств ресторанного господарства.
15. Інноваційне теплове обладнання підприємств ресторанного господарства.
16. Інноваційне механічне обладнання підприємств ресторанного господарства.
17. Нові види сировини для продукції ресторанного господарства.
18. Особливості виготовлення страв з рослинної сировини.
19. Сучасне пакування та зберігання харчових продуктів.

20. Індустріальні технології продукції підприємств ресторанного господарства.
21. Актуальний стан зернопереробної галузі України, перспективи розвитку.
22. Прогресивні принципіві схеми технологічного процесу зерноскховищ.
23. Сучасні будівельні конструкції елеваторів.
24. Сучасні типи зерноскховищ.
25. Іноваційні способи зберігання зерна.
26. Високопродуктивні технології зберігання зернових мас в полімерних ємностях (мішках).
27. Зберігання зерна в охолодженому стані.
28. Іноваційні способи сорбційного сушіння зерна.
29. Іновації в побудові технологічного процесу очищення та підготовки зерна до помелу.
30. Шляхи зменшення тривалості приготування круп'яних продуктів.
31. Іноваційні технології виробництва борошна із малопоширеної сировини.
32. Особливості виробництва цільнозернових продуктів.
33. Шляхи автоматизації процесів первинного оброблення зерна та їх цифровізації.
34. Іноваційні способи та обладнання очищення олії від механічних та хімічних включень.
35. Раціональне використання ресурсів та енергоносіїв.
36. Високопродуктивні сорти сировини рослинного походження.
37. Багатокомпонентні круп'яні суміші, що мають скорочений термін приготування.
38. Харчові концентрати, асортимент, особливості виробництва, шляхи розширення асортименту.
39. Технологічна ефективність роботи обладнання для подрібнення зерна.
40. Технологічна ефективність сепарування за крупністю та сортування за якістю продуктів.
41. Нові та перспективні сорти плодів, ягід та овочів як сировини для консервної промисловості.
42. Вимоги переробної промисловості до якості сировини. Основні тенденції на ринку сировини в Україні.
43. Ринок сировини в Україні. Фактори, що впливають на розвиток цього ринку.
44. Виробництво соків в Україні. Фактори, що впливають на розвиток ринку соків.
45. Виробництво фруктових консервів в Україні. Фактори, що гальмують темпи виробництва фруктових консервів.
46. Виробництво замороженої плодоовочевої продукції в Україні. Фактори, що впливають на якість продукції.
47. Способи первинної обробки плодоовочевої продукції.
48. Первинна обробка продуктів рослинництва.
49. Інтеифікація технологічних процесів виробництва консервів.
50. Впровадження прогресивних технологій. Нанотехнології.

51. Післязбиральні технології та зберігання плодів і ягід.
52. Післязбиральні технології і зберігання картоплі та овочів.
53. Високоєфективні способи використання відходів консервного виробництва.
54. Ресурсозберігаюча та комплексна переробка плодоовочевої сировини.
55. Застосування перспективної та нетрадиційної сировини для консервної промисловості.
56. Використання харчових добавок при виготовленні консервів.
57. Асептичне консервування.
58. Застосування контрольованої атмосфери в технологіях зберігання плодоовочевої продукції.
59. Інновації у зберіганні плодів із застосуванням адсорберів етилену.
60. Застосування плівок для створення модифікованого газового середовища.
61. Роль якості у формуванні конкурентоспроможності продукції, послуг.
62. Загальні функції управління якістю продукції.
63. Показники якості харчових продуктів, їх класифікація та характеристика.
64. Стратегічне та тактичне управління якістю на підприємстві.
65. Державне регулювання у сфері якості.
66. Міжнародний досвід управління якістю продукції харчових виробництв.
67. Принципи управління якістю, на яких базуються стандарти ДСТУ ISO 9000.
68. Поняття, мета й основні складові концепції Загального управління якістю (TQM).
69. Поняття та принципи системи НАССР, її стратегія та переваги.
70. Постійно діючі процедури, засновані на принципах НАССР.
71. Програми-передумови GMP, GHP впровадження системи НАССР на підприємствах харчової промисловості.
72. Складання переліку всіх потенційно небезпечних чинників, пов'язаних з кожним етапом, проведення їхнього аналізу та розгляд заходів для контролювання ідентифікованих небезпечних чинників.
73. Визначення критичних точок контролю при виробництві харчових продуктів.
74. Логічна послідовність кроків з застосування НАССР (Codex Alimentarius).
75. Порядок впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів.
76. Якість продукції підприємств ресторанного бізнесу та фактори, що її визначають.
77. Ідентифікація, фальсифікація продовольчої сировини та продуктів харчування.
78. Система безпеки кормових продуктів GMP+.
79. Впровадження практик GMP (сертифікація) і GHP (якісна гігієна) як контрольні заходи на зернопереробних підприємствах.
80. Методи боротьби зі шкідниками на зернопереробних підприємствах відповідно до практики GMP.
81. Типові апаратурно-технологічні схеми крохмале-патокової промисловості.

82. Типові апаратурно-технологічні схеми технологій кондитерських виробів.
83. Типові апаратурно-технологічні схеми масло-екстракційних виробництв.
84. Обладнання низької продуктивності для виробництва хлібобулочних продуктів.
85. Гідротермічна обробка зерна круп'яних культур. Сучасне обладнання для гідротермічної обробки.
86. Теплове сушіння зерна та насіння в зерносушарках. Альтернативні види палива.
87. Удосконалення технології виробництва борошна пшеничного на млинах різної продуктивності.
88. Експлуатація технологічного обладнання для механічної переробки зерна.
89. Експлуатаційні вимоги до технологічних ліній.
90. Екструзійна обробка зернових і зернобобових продуктів.
91. Конвективні сушильні апарати з киплячим та віброкиплячим шаром.
92. Обладнання для миття сировини.
93. Теплотехнічне забезпечення підприємств харчової промисловості.
94. Основні вимоги, що пред'являють до технологічних машин та обладнання. Основні умови і правила безпечної експлуатації обладнання.
95. Експлуатаційні вимоги до технологічних ліній: основні вимоги до технологічних процесів і обладнання ліній.
96. Освоєння і введення в експлуатацію обладнання та виробничої лінії.
97. Обладнання для охолодження та заморожування плодів та овочів.
98. Принцип роботи та особливості експлуатації протиральних машин.
99. Принцип роботи та особливості експлуатації пресів періодичної та безперервної дії та сепараторів для виробництва соків.
100. Принцип роботи та особливості експлуатації апаратів для термічного оброблення овочів (автоклави, стерилізатори).
101. Актуальні технологічні аспекти створення функціональних харчових продуктів.
102. Основні методологічні підходи щодо формування функціональних продуктів.
103. Етапи створення функціональних харчових продуктів.
104. Класифікація та характеристика харчових продуктів функціонального призначення.
105. Якість харчових продуктів функціонального призначення.
106. Харчова комбінаторика, як основа розробки функціональних продуктів харчування.
107. Фізіологічні та технологічні аспекти застосування харчових волокон для створення функціональних продуктів.
108. Функціональні інгредієнти для підвищення адаптивних можливостей організму.
109. Обґрунтування доцільності використання збагачуючої добавки в харчових продуктах.
110. Вибір способу технологічного введення добавок у рецептурну основу харчової композиції.

111. Дотримання принципу сумісності, при створенні продуктів, функціонального призначення.
112. Сучасні наукові напрями в технології продукції із м'ясної сировини функціонального призначення.
113. Сучасні наукові напрями створення продукції з молока, кисломолочних продуктів функціонального призначення.
114. Зерно та зерноборошняні товари як основа функціональних продуктів.
115. Технологія кулінарних виробів із прісного тіста підвищеної харчової цінності.
116. Технологія борошняних і кондитерських виробів функціонального призначення.
117. Технологічні основи розробки продукції із заданими властивостями.
118. Технологічні функції харчових добавок для продуктів функціонального призначення.
119. Хлібобулочні вироби з використанням функціональних інгредієнтів.
120. Напої з використанням функціональних інгредієнтів.

2. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ПІДГОТОВЛЕНОСТІ ВСТУПНИКІВ

Додаткове вступне випробування має кваліфікаційний характер та передуює іспиту з іноземної мови та фаховому вступному випробуванню. Додаткове вступне випробування оцінюється за двобальною шкалою - склав/не склав. Для успішного складання додаткового вступного випробування і допуску до фахового вступного випробування вступник повинен продемонструвати розуміння основних положень питань програми та правильно відповісти не менш, як на 2 питання. У випадку, якщо вступник не склав додаткове вступне випробування, він не допускається до складання фахового вступного випробування та вступного іспиту з іноземної мови і втрачає право брати участь у конкурсному відборі.

4. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Івашків Л.Я. Інноваційні технології харчової продукції: навч. посіб. практикум / Л.Я. Івашків, Н.Р.-Й. Джурик. Львів: Ліга Прес, 2017. 172 с.
2. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: підруч. для ВУЗів / За ред. проф. Г.Т. П'ятницької. К.: Кондор, 2013. 248 с.
3. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі: навч. посібник / Н. М. Влащенко. Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова, 2018. 373 с.
4. Інноваційні технології харчових виробництв: монографія / В. А. Піддубний, М. Ф. Кравченко, А. О. Чагайда, С. В. Красножон; за ред. В. А. Піддубного. Нац. ун-т харч. технологій; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. Київ: Кондор, 2017. 374 с.
5. Проектування закладів ресторанного господарства : підручник / А.А.

Мазаракі, С.Л. Шаповал, О.М. Григоренко та ін. за ред. А.А. Мазаракі. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 184 с

6. Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення / за ред. О.І. Черевко, М.І. Пересічний. ХДУХТ, Харків, 2017. 591 с.

7. Чорна Н. П. Інноваційний розвиток сфери виробництва продуктів харчування та ризику продовольчої безпеки: монографія / Н. П. Чорна. Львів : Ліга-Прес, 2012. 296 с.

8. Технологія харчових продуктів функціонального призначення: монографія / А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко, І.С. Тюрікова та ін.; за ред. д.т.н, проф. М.І. Пересічного. 2-е вид., переробл. та допов. К.: КНТЕУ, 2012. 1116 с.

9. Якість зерна тритикале та продуктів його перероблення: моногр. / Г. М. Господаренко та ін. Київ, 2019. 176 с.

10. Передумови формування якості зерна пшениць і продуктів його перероблення: моногр. / Г. М. Господаренко та ін. Київ, 2019. 336 с.

11. Якість та облік зерна за приймання, оброблення і зберігання: моногр. / Н. М. Осокіна та ін. Київ, 2021. 454 с.

12. Українець, А. І. Інновації в харчовій промисловості: від наукової ідеї до впровадження: монографія / А. І. Українець, Г. О. Сімахіна, А. А. Мазаракі та ін. К.: НУХТ, КНТЕУ, 2013. 360 с.

13. Скрипчук, П. М. Науково-практичні засади виробництва органічної продукції: монографія / П. М. Скрипчук, Г. Д. Гуменюк, Г. М. Шпак ; Нац. ун-т водного госп-ва та природокористування. Рівне: Червінко А. В., 2015. 261 с.

14. Єгоров Б. В. Технологія виробництва комбікормів. Одеса: друкарський дім, 2011. 448 с.

15. Інноваційні технології дієтичних та оздоровчих хлібобулочних виробів / В. І. Дробот та ін. Київ: Кондор, 2016. 242 с.

17. Борошняні кондитерські вироби: технологія та устаткування: навч. посіб. / Оболкіна В. І., Дудко С. Д., Сидорченко Є. Б., Кожанов Ю. Г. Київ: фірма «ІНКОС», 2021. 350 с.

18. Єремеева О. А. Харченко Є. І., Любич В. В. Технологічні процеси переробки зерна пшениці в борошно: монографія. Київ: ТОВ «ТРОПЕА», 2021. 160 с.

19. Технології консервування плодів та овочів: підручник/ О.І. Аністратенко, К.В. Калайда, Л.Ю. Матенчук, В.М. Найченко, А.Ю. Токар, З.М. Харченко; за ред. А.Ю. Токар. Умань: Видавничо-поліграфічний центр «Візаві», 2015. 568 с.

20. Масліков М. М. Холодильна технологія харчових продуктів: навч. посібн. Київ: НУХТ, 2007. 335 с.

21. Технології зберігання, переробки та стандартизації сільськогосподарської продукції. Ч.1. Основи післязбиральної доробки, зберігання, переробки та стандартизації плодоовочевої продукції: навч. посібн.. Подпрятів Г.І., Войцехівський В.І., Кіліан М., Сметанська І.М., Токар А.Ю., Войцехівська О.В., Орловський М.Й. К.:ЦІТ Компрінт. 2017. 660 с.

22. Технологія зберігання, консервування та переробки плодів і овочів: підручник для студентів вищих навчальних закладів / К.В. Калайда, Л.Ю. Матенчук, В.М. Найченко, А.Ю. Токар, З.М. Харченко, Н.П. Загорко, М.Є. Сердюк, О.П. Прісс, Л.М. Кюрчева, О.І. Сухаренко, О.І. Аністратенко. Мелітополь: Видавничо-поліграфічний центр «Люкс», 2017. 291 с.

23. Інноваційні технології в садівництві, овочівництві та зберіганні плодів: навч.-метод. посіб. для слухачів курсів проф. перепідготовки в/с, ветеранів та членів їхніх сімей / [М.І. Мальований, В.В. Заморський, О.І. Улянич, І.Л. Заморська]. Київ: Гнозіс, 2022. 288 с.

24. Sinha, Nirmal K., et al. Handbook of vegetables and vegetable processing. A John Wiley & Sons, Ltd., Publication, 2011. 772 p.

25. Костецька К. В., Осокіна Н. М. Наукове обґрунтування формування якості овочевої сировини під час зберігання та виробництва консервів: монографія. Умань: "Візаві", 2020. 144 с.

26. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: навч. посібник / О. Ю. Давидова, І. М. Писаревський, Р. С. Ладженська; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. Х.: ХНАМГ, 2012. 414 с.

27. Топольник В.Г. Управління якістю продукції і послуг ресторанного господарства: навчальний посібник / В.Г. Топольник; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського -Донецьк: ДонНУЕТ, 2007. 182с.

28. Димань Т.М., Мазур Т.Г. Безпека продовольчої сировини: підручник. К.: ВЦ «Академія». 2011. 520 с.

29. Михальські Т. Управління якістю у харчовій промисловості із врахуванням Європейського Харчового Кодексу і міжнародно визнаних стандартів / Торстен Михальські, Франк Ліліє, Анжеліка Досін. Львів, 2006. 347с.

30. Капінос Г.І., Грабовська І.В. Управління якістю: навчальний посібник/Г.І. Капінос,. К.: Кондор-Видавництво, 2016. 278 с.

31. Одарченко Д.М. Системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів: навч. посіб. / Д. М. Одарченко, А.М. Одарченко, Т. В. Карбівнича; Харк. Держ. ун-с харчування та торгівлі. Х.: Стиль-издат, 2015. 242 с.

32. Лозова Т. М., Сирохман І. В. Управління якістю та безпечністю продукції харчової галузі: підручник. Львів: Растр-7, 2018. 398 с.

33. Вотченікова О. В., Лойко Д. П., Удовіченко О. П. Управління якістю: навч. посіб. Вид. 2-е переробл. Львів: «Магнолія 2006», 2021. 336 с.

34. Інноваційне обладнання молокопереробних підприємств: підручник / І.Г. Бабанов, О.М. Гавва, О.І. Бабанова, І.В. Житнецький, С.П. Ястреба. Київ: ІНКОС, 2019. 718 с.

35. Технологічне обладнання борошномельних і круп'яних підприємств: підручник для студентів вищ. навч. закл. галузей знань «Механічна інженерія» і «Виробництво і технології» спец. «Галузеве машинобудування» і «Харчові технології» / О.І. Гапонюк, Л.С. Солдатенко, Л.Г. Гросул та ін.; під ред. О.І. Гапонюка, Л. С. Солдатенко. Херсон: Олді-плюс, 2018. 752 с.

36. Технологічне обладнання зернопереробних та олійних виробництв : навчальний посібник / В. О. Дацишин та ін. Вінниця, 2008. 488 с.
37. Технологічні комплекси харчових виробництв: навчальний посібник / В.І. Теличкун, О.М. Гавва, Ю.С. Теличкун, О.О. Губеня, М.Г. Десик, О.М. Чепелюк. Київ: Видавництво «Сталь», 2017. 456 с.
38. Чепелюк О.О. Гігієнічні вимоги до проектування обладнання харчових виробництв: підручн. / О.О. Чепелюк, О.А. Єщенко, Ю.Ю. Доломакін. К.: НУХТ, 2017.
39. Механізація переробки і зберігання плодоовочевої продукції: Навч. посібник / О.В. Дацишин, О.В. Гвоздев, Ф.Ю. Ялпачик, Ю.П. Рогач; За ред. О.В. Дацишина. К.: Мета, 2003. 288 с.
40. Обладнання підприємств харчової та переробної промисловості: / В. Г. Мирончук та ін.; Вінниця, 2007. 648 с.
41. Інноваційні технології продуктів бродіння і виноробства : підручник / С.В. Іванов, В.А. Домарецький, В.Л. Прибильський та ін.; за заг. ред. С.В. Іванова. Київ: НУХТ, 2012. 487 с.
42. Обладнання підприємств переробної і харчової промисловості: підручник / В. Г. Мирончук та ін. Вінниця: Нова книга, 2007. 648 с.
43. Сімахіна Г.О., Науменко Н.В. Технологія оздоровчих харчових продуктів: підручник. Київ: НУХТ, 2015. 404 с.
44. Сімахіна Г.О., Стеценко Н.О., Науменко Н.В. Біологічно активні речовини в харчових технологіях: підручник. Київ: НУХТ, 2015. 455 с.
45. Мостова Л.М. Технологія харчових продуктів функціонального призначення: Харків, 2013. 450 с.
46. Сірохман І., Завгородня В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення. Київ: «Центр учбової літератури», 2017. 544 с.
47. Оздоровче харчування: навч. посіб. / П.О. Карпенко, Н.В. Притульська, М.Ф. Кравченко та ін.; за ред. П.О. Карпенка. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2019. 628 с.
48. Здорове харчування: практичні рекомендації; монографія / Л.М. Тележенко, Н.А. Дзюба, М.А. Кашкано: Херсон: Олді-плюс, 2018. 200 с.

Домоміжна

49. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів (технологічних карт) із використанням біологічно активних добавок /Пересічний М.І., Кравченко М.Ф., Корзун В.Н. та ін.; під ред. М.І.Пересічного. К.: Книга, 2004. 428 с.
50. Технологія термостабільних емульсійних соусів на основі овочевої сировини: монографія / А.Б. Горальчук, П.П. Пивоваров; Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. Х.: ХДУХТ, 2010. 123 с.
51. Технологія десертів молочних із використанням карагінанів: монографія / А. Б. Горальчук та ін.; Харків. держ. ун-т харчування і торгівлі. Харків: 2013. 121 с.
52. Коршунова Г. Ф., Коротких О. І. Сферифікація як перспективний

метод виробництва харчових продуктів. Обладнання та технології харчових виробництв: темат. зб. наук. пр. 2011. Вил. 27. С. 184-189.

53. Пересічний М. І., Дмитрик І. Г. Виробництво овочевих страв із використанням молекулярної гастрономії. Вісник ДонНУЕТ. 2009. №1 (41). С. 61.

54. Заморська І.Л., Волкова Т.В., Сасс А.В. Інноваційні технології збереження якості замороженої суниці садової для виробництва харчової продукції. Праці ТДАТУ. 2020. Вип. 20. Т. 2. С. 202-210.

55. Білоус С., Масюк Ю., Красько А. Перспективи інноваційного розвитку ресторанного господарства в Україні. <https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2022/04/Bilous-Krasko-Masiuk-Perspektyvy-innovatsiynoho-rozvytku-restor-hosp-stattya2020.pdf>.

56. Лисюк Т., Терещук О., Пасічник М. Інноваційні технології у готельно-ресторанному господарстві. Економіка та суспільство. 2022. 40. <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-40-11>.

57. Ресторанна справа: Асортимент, технології управління якістю в сучасному ресторані / В. В. Архіпов, Т. В. Іваннікова, А. В. Архіпова та ін. Київ: ІНОКС, 2007. 382 с.

58. П'ятницька Г. Т., П'ятницька Н. О. Інноваційні ресторанні технології: основи теорії: навч. посіб. Київ: Кондор-Вид-во, 2013. 250 с.

59. Формування якості кондитерських виробів із борошна пшениць різних сортів і ліній. Вісник Уманського НУС / Г. М. Господаренко та ін. 2017. 2(1). С. 102-110.

60. Вихід крупи плющеної із пшениці полби залежно від тривалості опромінення ЕМП НВЧ і водотеплового оброблення. Наукові праці Уманського НУС / Н. М. Осокіна та ін. 2020. 96(1). С. 52-72.

61. Comparative characteristics of technological properties of four-species triticale grain comparative to classic triticale and common wheat grain. Technology audit and production reserves / V. V. Liubych та ін. 2020. 2(52). С. 41-45.

62. Improving the process of hydrothermal treatment and dehulling of different triticale grain fractions in the production of groats. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies / V. V. Liubych та ін. 2020. 11(105). С. 55-65.

63. Біохімічний склад зерна пшениці полби (*triticum dicoccum* (shrank) schuebl) залежно від сорту. Агробіологія / Н. М. Осокіна та ін. 2020. 1(157). С. 111-119.

64. Любич В.В., Новіков В.В., Лещенко І.А. Технологічні властивості зерна різних видів пшениці залежно від генотипу. Таврійський науковий вісник. 2020. №. 114(1). С. 63-69.

65. Modern Drying Technology / Edited by E. Tsotsas and A. Mujumdar. Strauss GmbH, Morlenbach, 2011. 430 p.

66. Осокіна Н.М., Гайдай Г.С. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва. Умань, 2005. 614с.

67. Ростовський В.С., Олейник Н.В. Прогресивні ресурсозберігаючі технології в харчовій промисловості / В.С. Ростовський,. Навчальний посібник, К.: Кондор, 2008. 136 с.

68. Орлова Н.Я., Белінська С.О. Заморожені плодоовочеві продукти: проблеми формування асортименту та якості. К.: Київ. нац. торг. - екон. ун-т, 2005. 336 с.

69. Заморожені плодово-ягідні напівфабрикати: якість, ефективність, безпека: монографія / Українець А. І., Сімахіна Г. О., Науменко Н. В., Камінська С. В. Київ: Видавництво «Сталь», 2019. 324 с.

70. Гончаренко Г.М., Дуб В.В., Гончаренко В. В. Технологічне обладнання консервних та овочепереробних виробництв: довідник. Київ: Центр учбової літератури, 2007. 304 с.

71. Технічний аналіз харчових добавок та косметичних продуктів: підручник/ В. І. Воробйова, О. Е. Чигиринець, Т. М. Пилипенко, Л. А. Хрокало, В. Г. Єфімова; КПІ ім. Ігоря Сікорського. Київ: КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2020. 345 с.

72. Мережко Н.В., Осієвська В.В., Ясинська Н.С. Управління якістю. Київ: КНТЕУ, 2010. 216 с.

73. Пухальська Н. Перевірки операторів ринку харчових продуктів: нові правила, які слід знати кожному. Управління якістю. №3. 2019. С. 18–20.

74. Рудницький В. Внутрішні аудиту у системах управління якістю і харчовою безпечністю: практичні аспекти реалізації ризик-орієнтованого підходу. Управління якістю. №3, 2019. С.20–25.

75. Osokina N., Kostetska K., Herasymchuk O., Tkachenko H., Podpriatov H., Pusik L., Falendysh N., Bobel I., Belinska K. Development of temperature regime of storage of frozen black currants. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies: Technology and Equipment of Food Production. 2021. Vol. 2 No. 11 (110). P. 33–40.

76. Монтаж, експлуатація, діагностика та ремонт обладнання м'ясопереробних підприємств : підручник / І.Г. Бабанов, О.М. Гавва, О.І. Бабанова та інші. К.: Видавництво «Сталь», 2015. 600 с.

77. Монтаж, ремонт та експлуатація обладнання: курс лекцій для студентів за напрямом підготовки 6.050503 "Машинобудування" спеціальності "Обладнання переробних і харчових виробництв" денної та заочної форм навчання. Ч.3 : Експлуатація технологічного обладнання / І. Г. Бабанов, В. М. Таран, С. Д. Беседа, О. І. Бабанова. К.: НУХТ, 2012. 119 с.

78. Процеси і апарати харчових виробництв: навчальний посібник / А. М. Поперечний та ін.; Київ, 2007. 304 с.

79. Дацишин О. В. Технологічне обладнання зернопереробних і олійних виробництв: хавч. Посіб. Вінниця: Нова книга, 2009. 480 с.

80. Технологічне обладнання хлібопекарської і макаронної галузі: навч. посіб. / К.О. Самойчук, В.О. Олексієнко, Н.О. Паляничка., В.Ф. Ялпачик. Київ: ПрофКнига, 2021. 372 с.

81. Verschuren P.M. Functional Foods: Scientific and Global Perspectives. British Journal of Nutrition. 2012. №88, Suppl. 2. P. 125-130.

82. Капрельянц Л.В., Іоргачова К.Г. Функціональні продукти: навч. посіб. Одеса: Друк, 2003. 312 с.

83. Новий напрямок глибокої переробки плодів та овочів в оздоровчі продукти: монографія / Р.Ю. Павлюк, В.В. Погарська, К.С. Балабай, О.О. Юр'єва, С.М. Лосєва та ін. Харків: Факт, 2021. 253 с.

84. Босецька Н.Г., Бровенко Т.В., Перепелиця В.В. Практики здорового харчування: європейський досвід. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки», 2022. №1. С. 12-17.