

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Тернопільський фаховий коледж харчових технологій і торгівлі



ЗАТВЕРДЖУЮ

Голова приймальної комісії

Людмила КРУКЕВИЧ

«28» березня 2025 року

ПРОГРАМА

**співбесіди для вступників на основі
освітньо-кваліфікаційного рівня «кваліфікований робітник»
за спеціальністю G13 Харчові технології,
освітньо-професійна програма «Виробництво хліба,
кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів»**

РОЗГЛЯНУТО

на засіданні циклової комісії

технологічних дисциплін

Протокол № 7

від «25» березня 2025 р.

Голова циклової комісії

Ганна ГОРІШНА

ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Відповідно до правил прийому на 2025 рік вступники, які мають освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» та вступають на навчання за програмою підготовки фахівців освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр», складають вступне випробування у вигляді співбесіди.

Мета фахового вступного випробування (співбесіда) – з'ясувати рівень теоретичних знань та практичних навичок вступників, які вступають на основі освітньо-кваліфікаційного рівня з метою формування рейтингового списку та конкурсного відбору вступників на навчання за освітньо-професійним ступенем «фаховий молодший бакалавр» спеціальності G13 Харчові технології, освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів» в межах ліцензованого обсягу спеціальності.

Фахове вступне випробування для вступників на основі кваліфікаційного рівня «кваліфікований робітник» проводиться на основі отриманої робітничої професії:

7412.2 пекар

7412.2 тістобоб

7412.2 кондитер

8229 лаборант хіміко-бактеріологічного аналізу

8271 оператор лінії у виробництві харчової продукції

8163.2 машиніст холодильних установок

Програму розроблено на підставі Державних стандартів підготовки кваліфікованого робітника. Завдання для фахової співбесіди складено на підставі навчальних програм професійної підготовки кваліфікованих робітників з предметів «Технологія приготування кондитерських та борошняних виробів», «Технологічне устаткування галузі» та охоплюють вузлові теми і питання.

ПЕРЕЛІК ТЕМ З ПРЕДМЕТІВ, ЯКІ ВІНОСЯТЬСЯ НА ФАХОВЕ ВСТУПНЕ ВИПРОБУВАННЯ (СПІВБЕСІДУ)

Предмет «Технологія приготування кондитерських та борошняних виробів»

Тема 1. Підготовка сировини для кондитерських виробів

1. Поняття про технологічний процес приготування борошняних кондитерських виробів.

2. Нормативно-технологічна документація на борошняні кондитерські вироби: зміст, правила користування. Збірник рецептур борошняних кондитерських і булочних виробів: зміст, будова, правила користування.

3. Харчова цінність хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів, посуд та інвентар, який використовується для їх приготування.

4. Коротка характеристика сировини для виготовлення кондитерських і булочних виробів, умови приймання в цеху, органолептична оцінка якості сировини.

5. Правила підготовки до виробництва борошна, цукру, рафіновану пудру, яйця, меланж, молоко, повидло, овочів, круп, горіхів, жирів, м'ясних продуктів, смакових та ароматичних речовин.

Тема 2. Напівфабрикати для хлібобулочних та борошняних кондитерських виробів

1. Види напівфабрикатів в залежності від використовуваної сировини, технології

приготування, характеристика.

2. Фарш і начинки. Види фаршу і начинок в залежності від застосованої сировини, характеристика і застосування рецептури.

3. Приготування начинок з м'яса, ліверу, риби, овочів, яєць, сиру, рису, грибів. Доведення до готовності начинок і фаршів.

4. Технологія приготування сиропів. Рецепттура і технологія приготування сиропу для просочування (основна і шоколадна). Вимоги до якості сиропів.

5. Технологія приготування помади, їх призначення.

6. Крихти бісквітні. Технологія приготування, використання.

7. Фруктова начинка. Види, рецепттура, технологія приготування, використання.

8. Посипки (горіхова, з крихт, цукрова, шоколадна). Технологія приготування.

9. Креми: класифікація, призначення, санітарні вимоги. Креми на основі масла (масляний).

10. Креми на основі вершків (вершковий), сметани (сметаний). Рецепттури, технологія приготування, використання. Вимоги до якості, умови і термін зберігання.

11. Крем вершковий «новий». Рецепттура, технологія приготування, використання. Вимоги до якості, умови і термін зберігання.

12. Крем білковий та заварний, рецепттура, технологія приготування. Вимоги до якості.

13. Желе рецепттура, технологія приготування, використання. Вимоги до якості.

14. Способи та правила оздоблення кремом борошняних кондитерських виробів.

Тема 3. Замішування тіста та способи його розпушування

1. Класифікація тіста, характеристика. Способи розпушування тіста.

2. Способи замішування тіста. Процеси, що відбуваються під час замішування.

Тема 4. Технологія приготування дріжджового тіста та виробів з нього

1. Характеристика дріжджового тіста, сировина, процеси, що відбуваються при замішуванні тіста.

2. Бродіння і дозрівання тіста, біохімічний спосіб розпушування, процеси бродіння, утворення вуглекислого газу, обминання тіста, значення обминання. Визначення готовності тіста до випікання.

3. Розробка тіста, формування напівфабрикатів, випікання, оздоблення виробів.

4. Випікання. Зміни, що відбуваються при випіканні, охолодженні виробів з дріжджового тіста.

5. Технологія приготування дріжджового тіста безопарним способом, рецепттура, послідовність закладання сировини.

6. Технологія приготування тіста на опарі.

7. Види опар, їх приготування.

8. Технологія приготування тіста на заквасках. Види заквасок.

9. Дріжджове шарове тісто. Способи розпушування та прошарування тіста.

10. Технологія приготування виробів смажених у фритюрі. Підготовка фритюру. Жири, які використовуються для смаження.

11. Технологія приготування булочних виробів. Особливості оздоблення булочних виробів.

12. Вивчення рецептури і асортименту готових виробів з дріжджового листового тіста. Приготування дріжджового листового тіста й дотримання рецептури, технології, визначення готовності.

13. Технологія приготування хліба з пшеничного борошна.
14. Технологія приготування хліба з житнього борошна.
15. Технологія приготування хліба з суміші пшеничного і житнього борошна.
16. Вихід, вимоги до якості, відсоток втрат виробів під час теплової обробки.

Тема 5. Технологія приготування бездріжджових видів тіста та виробів з них

1. Класифікація бездріжджових видів тіста, їх характеристика.
2. Млинцеве тісто і вироби з нього.
3. Вафельне тісто і вироби з нього. Асортимент, технологія приготування.
4. Пісочне тісто і вироби з нього. Асортимент, технологія приготування. Режими випікання пісочного тіста. Нарізне та витяжне печиво. Оздоблення виробів з пісочного тіста.
5. Здобне тісто і вироби з нього. Асортимент, технологія приготування.
6. Пряничне тісто, приготування сирцевим способом. Формування напівфабрикатів з пряничного тіста, випікання, вимоги до якості виробів
7. Бісквітне тісто, способи приготування. Режим випікання бісквітного тіста.
8. Технологія приготування виробів з бісквітного тіста.

Тема 6. Технологія приготування тістечок і тортів

1. Асортимент і класифікація тістечок, їх характеристика
2. Технологічний процес виготовлення тістечок і тортів. Приготування напівфабрикатів, прошаровування кремом, ґрунтування поверхні та бічних сторін, глазурування поверхні.
3. Пісочні тістечка. Асортимент, технологія приготування.
4. Бісквітні і вафельні тістечка. Асортимент, технологія приготування.
5. Асортимент і класифікація тортів, їх характеристика.
6. Технологія приготування простих тортів масового попиту з пісочного тіста.
7. Технологія приготування простих тортів масового попиту з бісквітного і вафельного тіста.
8. Технологія приготування оздоблювальних напівфабрикатів для кондитерських виробів.
9. Порядок нанесення на тістечка і торти оздоблень і прикрас.

Предмет «Технологічне устаткування галузі»

Тема 1. Устаткування для здійснення підготовчих операцій.

1. Устаткування складів для тарного зберігання та транспортування борошна.
2. Устаткування складів для безтарного зберігання та транспортування борошна.
3. Призначення та класифікація обладнання для дозування. Види дозаторів.
4. Дозатори сипких матеріалів.
5. Дозатори рідких компонентів.
6. Види просівальних, їх призначення.
7. Просіювальні машини періодичної дії, принцип роботи та правила експлуатації.
8. Просіювальні машини безперервної дії, принцип роботи та правила експлуатації.

Тема 2. Устаткування для замісу та бродіння напівфабрикатів.

1. Призначення та класифікація тістомісильних машин.
2. Особливості роботи тістомісильних машин періодичної дії.

3. Особливості роботи тістомісильних машин безперервної дії.
4. Характеристика збивальних машин.
5. Призначення, класифікація, особливості будови устаткування для бродіння напівфабрикатів.

Тема 3. Устаткування для поділу та формування тістових заготовок.

1. Призначення та класифікація тістоподільних машин.
2. Особливості будови та принцип роботи тістоподільних машин.
3. Призначення та класифікація тістоформувальних машин.
4. Особливості будови і принцип дії тістоокруглювальних машин.
5. Особливості будови і принцип дії тістозакатних машин.

Тема 4. Устаткування для вистоювання та випікання тістових заготовок.

1. Призначення та класифікація обладнання для вистоювання.
2. Сфери використання секційних печей та конвектоматів.
3. Спеціальні шафи вистою.
4. Призначення і класифікація хлібопекарських печей.

Тема 5. Холодильне устаткування.

1. Устаткування для зберігання продуктів
2. Холодильники, морозильні камери, витратні холодильні системи.
3. Камери зберігання для сухих продуктів.
4. Устаткування для зберігання напівфабрикатів.

ОРІЄНТОВАНИЙ ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ДЛЯ ПРОВЕДЕННЯ ВСТУПНИХ ВИПРОБУВАНЬ (СПІВБЕСІДИ) ІЗ ФАХОВИХ ПРЕДМЕТІВ

**для вступників на основі раніше здобутого освітньо-кваліфікаційного рівня
«кваліфікований робітник»**

**зі спеціальності *G13 Харчові технології*
освітньо-професійної програми «Виробництво хліба, кондитерських,
макаронних виробів і харчоконцентратів»**

Предмети «Технологія приготування кондитерських та борошняних виробів» та «Технологічне устаткування галузі»

1. Харчова цінність хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів, посуд та інвентар, який використовується для їх приготування. Поняття про технологічний процес приготування борошняних кондитерських виробів.
2. Коротка характеристика сировини для виготовлення кондитерських і булочних виробів, умови приймання в цеху, органолептична оцінка якості сировини.
3. Правила підготовки до виробництва борошна, цукру, рафіновану пудру, яйця, меланж, молоко, повидло, овочів, круп, горіхів, жирів, м'ясних продуктів, смакових та ароматичних речовин.
4. Види напівфабрикатів в залежності від використовуваної сировини, технології приготування. Фруктові начинки. Види фаршу і начинок в залежності від використаної сировини. Приготування начинок з м'яса, ліверу, риби, овочів, яєць, сиру, рису, грибів.
5. Технологія приготування сиропів, помади, крихти бісквітні та посипки (горіхова, з крихт, цукрова, шоколадна). Технологія приготування, використання. Рецептатура і технологія приготування сиропу для просочування (основна і шоколадна). Вимоги до якості.

6. Креми: класифікація, призначення, санітарні вимоги. Креми на основі масла (масляний) та на основі вершків (вершковий), сметани (сметаний). Рецептури, технологія приготування, використання. Відмінні особливості Крему вершкового «нового». Вимоги до якості, умови і термін зберігання.

7. Крем білковий та заварний, рецептура, технологія приготування. Вимоги до якості. Використання желе у кондитерському виробництві.

8. Технологія приготування оздоблювальних напівфабрикатів для кондитерських виробів. Способи та правила оздоблення кремом. Порядок нанесення на тістечка і торти оздоблень і прикрас.

9. Класифікація тіста, його характеристика. Способи розпушування тіста. 10. Способи замішування тіста. Процеси, що відбуваються під час замішування.

10. Характеристика дріжджового тіста, та сировини, що використовується.

11. Бродіння і дозрівання тіста, біохімічний спосіб розпушування, процеси бродіння, утворення вуглекислого газу, обминання тіста, значення обминання. Визначення готовності тіста до випікання.

12. Розробка тіста, формування напівфабрикатів, випікання, оздоблення виробів.

13. Випікання. Зміни, що відбуваються при випіканні, охолодженні виробів з дріжджового тіста.

14. Технологія приготування дріжджового тіста безопарним способом, рецептура, послідовність закладання сировини.

15. Технологія приготування тіста на опарі. Види опар.

16. Технологія приготування тіста на заквасках. Види заквасок.

17. Дріжджове шарове тісто. Способи розпушування та прошарування тіста.

18. Технологія приготування виробів смажених у фритюрі. Підготовка фритюру. Жири, які використовуються для смаження.

19. Технологія приготування булочних та здобних виробів. Особливості оздоблення булочних виробів.

20. Вивчення рецептури і асортименту готових виробів з дріжджового листкового тіста. Приготування дріжджового листкового тіста й дотримання рецептури, технології, визначення готовності.

21. Технологія приготування хліба з пшеничного борошна.

22. Технологія приготування хліба з житнього борошна.

23. Технологія приготування хліба з суміші пшеничного і житнього борошна.

24. Класифікація бездріжджових видів тіста, їх характеристика. Млинцеве тісто і вироби з нього.

25. Вафельне та пісочне тісто і вироби з нього. Асортимент, технологія приготування. Особливості приготування пряничного тіста сирцевим способом. Формування напівфабрикатів, випікання, вимоги до якості виробів

26. Бісквітне тісто, способи приготування. Режим випікання бісквітного тіста.

Технологія приготування виробів з бісквітного тіста.

27. Асортимент і класифікація тістечок, їх характеристика. Пісочні тістечка.

Асортимент, технологія приготування.

28. Бісквітні і вафельні тістечка. Асортимент, технологія приготування.

29. Технологічний процес виготовлення тортів. Приготування напівфабрикатів, прошарування кремом, ґрунтування поверхні та бічних сторін, глазурування поверхні.

30. Технологія приготування простих тортів масового попиту з пісочного, бісквітного і вафельного тіста.
31. Устаткування складів для тарного зберігання та транспортування борошна.
32. Устаткування складів для безтарного зберігання та транспортування борошна.
33. Склади для зберігання основної та допоміжної сировини.
34. Призначення та класифікація обладнання для дозування. Види дозаторів.
35. Дозатори сипких матеріалів.
36. Дозатори рідких компонентів.
37. Види просівальних машин, їх призначення.
38. Просіювальні машини, принцип роботи та правила експлуатації.
39. Призначення та класифікація тістомісильних машин.
40. Особливості роботи тістомісильних машин .
41. Збивальні машини (міксери). Призначення, особливості будови, роботи та правила експлуатації.
42. Призначення, класифікація, особливості будови устаткування для бродіння напівфабрикатів.
43. Призначення та класифікація тістоподільних машин.
44. Особливості будови та принцип роботи тістоподільних машин.
45. Призначення та класифікація тістоформувальних машин.
46. Особливості будови і принцип дії тістоокруглювальних машин.
47. Особливості будови і принцип дії тістозакатних машин.
48. Правила техніки безпеки та охорони праці при експлуатації механічного устаткування.
49. Призначення та класифікація обладнання для вистоювання.
50. Спеціальні шафи вистою.
51. Призначення і класифікація хлібопекарських печей.
52. Сфери використання секційних печей.
53. Призначення особливості роботи конвектоматів.
54. Правила техніки безпеки та охорони праці при експлуатації теплового устаткування.
55. Призначення та класифікація холодильного устаткування.
56. Характеристика холодильного устаткування для зберігання сировини.
57. Призначення та особливості роботи холодильного устаткування для зберігання сировини.
58. Призначення та особливості роботи холодильного устаткування для зберігання напівфабрикатів і готової сировини.
59. Правила техніки безпеки та охорони праці при експлуатації холодильного устаткування.
60. Профілактика та дотримання санітарно-гігієнічних норм устаткування.

ПОРЯДОК ПІДГОТОВКИ ЗАВДАНЬ

З предметів за фахом формуються вступні випробування (співбесіда), визначаються екзаменаційні питання. На підставі питань з предметів формуються комплекти екзаменаційних завдань в розрізі білетів з урахуванням кількості вступників в групі – до 30. Білет фахового вступного випробування (співбесіди) містить два теоретичних питання, відповіді на які необхідно надати у розгорнутому вигляді, проявивши компетентність, здобуту за попереднім освітньо-кваліфікаційним рівнем.

Комплекти екзаменаційних завдань розглядаються і схвалюються на засіданні циклової комісії і затверджуються головою приймальної комісії.

ПОРЯДОК ПРОВЕДЕННЯ ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ (СПІВБЕСІДИ)

Вступне випробування у формі співбесіди приймає призначена фахова атестаційна комісія.

Форма проведення співбесід у коледжі змішана (очна та дистанційна) за рішенням голови Приймальної комісії. Співбесіду дистанційно можуть складати за зверненням до Коледжу особи, які перебувають за кордоном або проживають та знаходяться на тимчасово окупованій території, за станом здоров'я тощо, а також в залежності від ситуації воєнного стану у Тернопільській області під час проведення вступної кампанії, з урахуванням необхідності створення безпечних і нешкідливих умов та дотриманням медико-санітарних вимог.

Співбесіда в очній формі проводиться в спеціально виділених аудиторіях. Перед початком співбесіди здійснюється ідентифікація особи вступника за документом, що посвідчує його особу.

Форма відповіді – усна. Вступник фіксує свої відповіді в аркуші співбесіди (аркуші усної відповіді). Результати співбесіди члени комісії зазначають у протоколі індивідуальної усної співбесіди. Завдання містить два запитання з предметів, які виносяться на співбесіду. Повна відповідь вимагає достатнього володіння теоретичними знаннями та практичними вміннями.

На підготовку вступнику при проведенні співбесіди відводиться до 15 хвилин.

Аркуш співбесіди підписується вступником та членами комісії з проведення співбесіди, зберігається в особовій справі вступника разом з протоколом індивідуальної усної співбесіди.

Дистанційну форму співбесіди проводять у відповідності з підготовленим розкладом, з використанням платформи відеоконференцій Zoom. Дату проведення співбесіди повідомляють заздалегідь.

Вступник повинен завчасно потурбуватися про забезпечення технічних можливостей для проходження співбесіди (наявність застосунку для дзвінків і обміну повідомленнями Viber, сервісу для проведення відеоконференцій та онлайн-зустрічей Zoom, технічних пристроїв (вебкамера та мікрофон) тощо). Вступник приєднується до онлайн-зустрічі за покликанням, надісланим йому оператором технічного забезпечення проведення співбесіди. Для авторизації вступник має використати власне прізвище та ім'я, крім того пред'явити на камеру документ, що посвідчує його особу (зокрема, з використанням Дії). У разі неможливості ідентифікації вступника вступне випробування проводитись не може.

Вступнику зі списку запропонованих номерів пропонується обрати число, яке відповідає номеру завдання співбесіди. На підготовку та відповідь вступника відводиться

не більше 15 хвилин.

При цьому проведення співбесіди записується, що сприятиме забезпеченню прозорості вступної кампанії. Про здійснення відеозапису співбесіди вступники мають бути попереджені завчасно. Такий запис може бути використано при розгляді апеляційних заяв вступників.

Під час проведення співбесіди повинна бути забезпечена спокійна і доброзичлива атмосфера, а вступникам надана можливість самотійно, найбільш повно виявити рівень своїх знань і умінь. Сторонні особи без дозволу голови Приймальної комісії до приміщень, в яких проводяться вступні випробування, не допускаються.

Співбесіда повинна мати характер індивідуальної бесіди з кожним вступником. Результати проведення співбесіди оформляються у відомості вступного випробування та виставляються у листі вступного випробування.

Інформація про результати співбесіди оголошується вступникові в день її проведення. Перескладання співбесіди не дозволяється.

Особи, які без поважних причин (визнаних такими за рішенням приймальної комісії) не з'явилися на вступні випробування у визначений розкладом час, особи, знання яких було оцінено балами нижче встановленого Правилами прийому мінімального значення, а також особи, які забрали документи після дати закінчення прийому документів, до участі в конкурсному відборі не допускаються.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ ВСТУПНИКІВ

Для проведення вступного випробування (співбесіди) сформовано 30 варіантів завдань. Кожен вступник отримує два питання зі переліку питань програми. Кожна відповідь на питання оцінюється згідно з Правилами прийому до Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі на 2025 р. за шкалою 100-200 балів. Загальна оцінка визначається як середня зважена з оцінок за кожну відповідь на питання індивідуальної усної співбесіди.

При оцінюванні знань за основу слід брати повноту і правильність відповідей на питання індивідуальної усної співбесіди. Крім того, необхідно враховувати здатність вступника:

- диференціювати, інтегрувати та уніфікувати знання;
- застосовувати відомі правила, методи, принципи, закони для розв'язування конкретних задач;
- викладати матеріал логічно, послідовно.

Залежно від наповненості змісту відповіді та ступеня розкриття питання фахове випробування (співбесіда) оцінюється за такими критеріями:

Рівні навчальних досягнень	Оцінка за 200-бальною шкалою	Загальні критерії оцінювання навчальних досягнень учнів
	*до 99	Вступник відтворює незначну частину навчального матеріалу, не може самотійно виконати елементарні завдання
Початковий	100	Вступник може розрізняти об'єкти вивчення
	100-109	Вступник відтворює незначну частину навчального матеріалу, має нечіткі уявлення про об'єкт вивчення
	110-119	Вступник відтворює частину навчального матеріалу; з допомогою викладача виконує елементарні завдання

Середній	120-129	Вступник відтворює основний навчальний матеріал, може повторити за зразком певну операцію, дію
	130-139	Вступник відтворює основний навчальний матеріал, здатний з помилками й неточностями дати визначення понять, сформулювати правило
	140-149	Вступник виявляє знання й розуміння основних положень навчального матеріалу. Відповідь правильна, але недостатньо осмислена. Вміє застосовувати знання при виконанні завдань за зразком
Достатній	150-159	Вступник правильно відтворює навчальний матеріал, знає основоположні теорії і факти, вміє наводити окремі власні приклади на підтвердження певних думок, частково контролює власні навчальні дії
	160-169	Знання вступника є достатніми, він застосовує вивчений матеріал у стандартних ситуаціях, намагається аналізувати, встановлювати найсуттєвіші зв'язки і залежність між явищами, фактами, робити висновки, загалом контролює власну діяльність. Відповідь його логічна, хоч і має неточності
	170-179	Вступник добре володіє матеріалом, застосовує знання в стандартних ситуаціях, уміє аналізувати й систематизувати інформацію, виконує загальновідомі докази із самостійною і правильною аргументацією
Високий	180-189	Вступник має міцні знання, здатний використовувати їх у практичній діяльності, робити висновки, узагальнення, аргументувати їх
	190-199	Вступник на високому рівні володіє узагальненими знаннями в обсязі та в межах вимог навчальних програм, аргументовано використовує їх у різних ситуаціях, уміє знаходити інформацію та аналізувати її, ставити і розв'язувати проблеми
	200	Вступник має системні глибокі знання в обсязі та в межах вимог навчальних програм, усвідомлено використовує їх у стандартних та нестандартних ситуаціях. Уміє самостійно аналізувати, оцінювати узагальнювати опанований матеріал, самостійно користується джерелами інформації, приймати рішення

*Бали від 1 до 99 вважаються незадовільними та унеможливають подальшу участь вступника у конкурсі.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Дробот В.І. Довідник з технології хлібопекарського виробництва. Довідник : навч. посіб. / 2-е вид., перероб. і допов. Київ, 2019. 580 с.
2. Дробот В.І. Технологія хлібопекарського виробництва “Логос” / В.І.Дробот. – Київ, 2002. – 365 с.
3. Збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів: навчально-практичний посібник / О. В. Павлов. – 2-ге видання, доповнене – К.: ПрофКнига, 2019. – 340 с.
4. Борошняні та кондитерські вироби: технологія та устаткування, Оболкіна В. І., Дудко С. Д., Сидорченко Є.Б., Кожанов Ю.Г.Видавництво: Інкос,2021.-350с.
5. Тітов О.С., Горикін С.Ф.; Холодильне обладнання підприємств харчової промисловості. Навчальний посібник, видавництво:Новий світ-2000.
6. Д. П. Семенюк, О. В. Петренко. Навч.посібник Холодильне обладнання. Видавництво- Світ книги:2021р.-633с.
7. Технологія борошняних кондитерських виробів, За ред. Самохвалової О.В.Видавництво: Харків,рік видання: 2017.-572с.
8. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів. Абетка кондитерського мистецтва. Навчальний посібник. Володимир Ростовський. Кондор, 2018 рік.
9. Новікова О.В. ,Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів. В 2-х книгах. видавництво: Світ книг,рік видання: 2019.- 376+398с.
- 10.Гвоздев О.В., Ялпачик Ф.Ю., Олексієнко В.О. Машини та обладнання хлібопекарського виробництва: Підручник / О.В. Гвоздев, Ф.Ю. Ялпачик, В.О. Олексієнко. – К.: Вища освіта, 2010. — 307 с.: