


ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра Харчових технологій

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри

 Ніна БУДНИК

«02» вересня 2024 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

(обов'язкова навчальна дисципліна)

ТЕХНОЛОГІЯ ЦУКРУ ТА КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

(назва навчальної дисципліни)

освітньо-професійна програма Харчові технології

(назва)

спеціальність 181 ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ

(код і найменування спеціальності)

галузь знань 18 Виробництво та технології

(шифр і назва)

освітній ступінь бакалавр

(бакалавр, магістр, доктор філософії)

факультет Технологій тваринництва та продовольства

(назва навчально-наукового інституту / факультету)

Полтава
2026 / 2027 н.р.

Робоча програма навчальної дисципліни **Технологія цукру та кондитерських виробів** для здобувачів вищої освіти

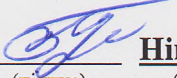
за освітньо-професійною програмою **Харчові технології**
(назва ОП)

спеціальності **181 Харчові технології**
(код і найменування спеціальності)

Мова викладання державна

Розробник(и) Ніна БУДНИК, завідувач кафедри, кандидат технічних наук, доцент
(вказати авторів, їхні посади, наукові ступені та вчені звання (за наявності))

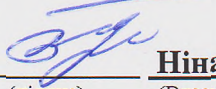
«2» вересня 2024 року


(підпис) **Ніна БУДНИК**
(Власне ім'я та ПРІЗВИЩЕ)

Схвалено на засіданні кафедри харчових технологій
(назва кафедри)
протокол від **2 вересня 2024 року № 1**

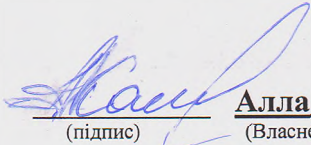
Погоджено гарантом освітньої програми **Харчові технології**
(назва ОП)

«2» вересня 2024 року


(підпис) **Ніна БУДНИК**
(Власне ім'я та ПРІЗВИЩЕ)

Схвалено головою ради з якості вищої освіти спеціальності «**Харчові технології**»
(назва)

протокол від **2 вересня 2024 року №1**


(підпис) **Алла КАЙНАШ**
(Власне ім'я ПРІЗВИЩЕ)

1. Опис навчальної дисципліни

Елементи характеристики	Денна форма здобуття освіти
Загальна кількість годин	135
Кількість кредитів	4,5
Місце в індивідуальному навчальному плані здобувача вищої освіти (<i>обов'язкова</i> чи <i>вибіркова</i>)	Обов'язкова
Рік навчання (шифр курсу)	181 ХТ_бд_2024
Семестр	5
Лекції (годин)	18
Практичні (семінарські) (годин)	-
Лабораторні (годин)	28
Самостійна робота (годин)	89
у т. ч. індивідуальні завдання (контрольна робота), годин	
Форма семестрового контролю	екзамен

2. Мета вивчення навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни формування у студентів базових знань з технології цукрового та кондитерського виробництв, володіння теоретичними знаннями і набуття практичного досвіду з технологій кондитерського та цукрового виробництв; формування у здобувачів вищої освіти професійних знань та вмінь, необхідних для роботи на сучасних підприємствах кондитерської та цукрової галузей, творчої активності, самостійності в процесі розробки та прийнятті рішень.

3. Передумови для вивчення навчальної дисципліни*

Основи фахової діяльності, Хімія, Технічна мікробіологія, Фізика, Основи наукових досліджень, Стандартизація, сертифікація та управління якістю з основами НАССР, Теоретичні основи харчових виробництв, Харчова хімія, Технологія бродильних виробництв, Технологія консервування плодів та овочів

4. Компетентності:

- інтегральна:

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів у сфері харчових технологій.

- загальні:

ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

ЗК 6. Здатність працювати в команді.

ЗК 9. Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення.

- спеціальні:

СК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

СК 3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.

СК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

СК 8. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.

СК 12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.

СК 15. Здатність визначати та аналізувати нутрієнтний склад продовольчої сировини та враховувати його при розробленні нових та удосконаленні існуючих технологій харчових продуктів

5. Програмні результати навчання / результати навчання

ПРН 5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

ПРН 7. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.

ПРН 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

ПРН 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

ПРН 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.

ПРН 28. Уміти застосовувати знання особливостей нутрієнтного складу сировини при розробленні та удосконаленні технологій харчових продуктів.

ПРН 29. Вміти розв'язувати проблеми сьогодення галузей харчової промисловості шляхом впровадження новітніх технологій, аналізуючи передумови їх виникнення.

Співвідношення програмних результатів навчання із очікуваними результатами навчання

Програмний результат навчання (визначений освітньою програмою)	Очікувані результати навчання навчальної дисципліни
ПРН 5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.	Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв; закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час перероблення. Розуміти вплив технологічних параметрів на перебіг перетворень білків, жирів, вуглеводів та інших компонентів; взаємозв'язок між складом сировини та якістю готової продукції. Володіти навичками аналізу технологічних процесів і прогнозування змін якості продукції в процесі переробки сировини.
ПРН 7. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.	Знати принципи організації, контролю та управління технологічними процесами; основи автоматизації та систем керування у харчових виробництвах. Розуміти закономірності функціонування технологічного обладнання; роль технічних засобів автоматизації у забезпеченні стабільності та безпечності виробництва. Володіти методами організації виробничих процесів; навичками контролю параметрів технологічних процесів і використання систем автоматичного керування.
ПРН 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.	Знати сучасні тенденції розвитку харчових технологій; принципи створення продуктів підвищеної харчової та біологічної цінності. Розуміти значення функціональних інгредієнтів; вплив рецептурних і

	технологічних чинників на формування споживчих властивостей продуктів. Володіти методами розроблення та удосконалення технологій харчових продуктів з підвищеною харчовою цінністю.
ПРН 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).	Знати нормативні вимоги до якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції; сучасні методи контролю та аналізу показників якості. Розуміти критерії оцінювання якості та безпечності харчових продуктів; важливість дотримання стандартів і технічних регламентів. Володіти практичними навичками проведення лабораторних досліджень та інтерпретації результатів аналізу.
ПРН 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.	Знати ресурсоощадні та конкурентоспроможні технології; основи економічної ефективності виробництва; методи аналізу попиту на харчові продукти. Розуміти вплив інноваційних технологій на зниження витрат і підвищення якості продукції; взаємозв'язок між потребами ринку та виробничими можливостями. Володіти інструментами підвищення ефективності виробництва; навичками аналізу ринку та впровадження інноваційних рішень.
ПРН 28. Уміти застосовувати знання особливостей нутрієнтного складу сировини при розробленні та удосконаленні технологій харчових продуктів.	Знати особливості нутрієнтного складу продовольчої сировини; біологічну цінність основних компонентів харчових продуктів. Розуміти вплив складу сировини на формування харчової та енергетичної цінності готового продукту; роль нутрієнтів у забезпеченні здорового харчування. Володіти навичками підбору сировини та коригування рецептур з урахуванням нутрієнтного складу.
ПРН 29. Вміти розв'язувати проблеми сьогодення галузей харчової промисловості шляхом впровадження новітніх технологій, аналізуючи передумови їх виникнення.	Знати сучасні проблеми галузей харчової промисловості; новітні технології та інноваційні підходи до їх вирішення. Розуміти передумови виникнення технологічних і економічних проблем у галузі; необхідність впровадження інновацій для забезпечення сталого розвитку. Володіти методами аналізу виробничих ситуацій; навичками впровадження новітніх технологій для розв'язання актуальних проблем харчової промисловості.

6. Методи навчання і викладання

Словесні методи (лекція, розповідь пояснення); наочні методи (спостереження, демонстрування); практичні методи (лабораторні роботи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування); дослідницький; методи самостійної роботи вдома; комп'ютерні, мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій).

7. Програма навчальної дисципліни

- Тема 1. Сучасний стан та перспективи розвитку цукрової та кондитерської промисловості України
 Тема 2. Технологія виробництва цукру піску
 Тема 3. Технологія виробництва цукру-рафінаду
 Тема 4. Особливості переробки цукрової тростини
 Тема 5. Виробництво борошняних кондитерських виробів
 Тема 6. Виробництво карамелі
 Тема 7. Виробництво цукерок та ірису
 Тема 8. Виробництво шоколаду та какао-порошку
 Тема 9. Виробництво мармеладно-пастильних виробів

Структура (тематичний план) навчальної дисципліни

Назви тем	Кількість годин			
	денна форма (181ХТ6д2024)			
	усього	у тому числі		
		лекція	лабораторні роботи	самостійна робота
Тема 1. Сучасний стан та перспективи розвитку цукрової та кондитерської промисловості України	11	2	-	9
Тема 2. Технологія виробництва цукру піску	16	2	4	10
Тема 3. Технологія виробництва цукру-рафінаду	16	2	4	10
Тема 4. Особливості переробки цукрової тростини	16	2	4	10
Тема 5. Виробництво борошняних кондитерських виробів	16	2	4	10
Тема 6. Виробництво карамелі	16	2	4	10
Тема 7. Виробництво цукерок та ірису	16	2	4	10
Тема 8. Виробництво шоколаду та какао-порошку	16	2	4	10
Тема 9. Виробництво мармеладно-пастильних виробів	12	2	-	10
Усього годин	135	18	28	89

8. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
		денна форма 181_XT_6д_2024
1.	Тема 2. Технологія виробництва цукру піску	4
2.	Тема 3. Технологія виробництва цукру-рафінаду	4
3.	Тема 4. Особливості переробки цукрової тростини	4
4.	Тема 5. Виробництво борошняних кондитерських виробів	4
5.	Тема 6. Виробництво карамелі	4
6.	Тема 7. Виробництво цукерок та ірису	4
7.	Тема 8. Виробництво шоколаду та какао-порошку	4
Разом		28

9. Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
		денна форма 181_XT_бд_2024
1.	Тема 1. Сучасний стан та перспективи розвитку цукрової та кондитерської промисловості України	9
2	Тема 2. Технологія виробництва цукру піску	10
3	Тема 3. Технологія виробництва цукру-рафінаду	10
4	Тема 4. Особливості переробки цукрової тростини	10
5	Тема 5. Виробництво борошняних кондитерських виробів	10
6	Тема 6. Виробництво карамелі	10
7	Тема 7. Виробництво цукерок та ірису	10
8	Тема 8. Виробництво шоколаду та какао-порошку	10
9	Тема 9. Виробництво мармеладно-пастильних виробів	10
Разом		89

10. Індивідуальні завдання

Індивідуальна робота здобувача вищої освіти направлена на закріплення теоретичного матеріалу та практичних навичок. Реалізація цього напрямку роботи передбачається шляхом виконання індивідуального навчального завдання, яке виконується самостійно здобувачем вищої освіти в позааудиторний час: завдання самостійної роботи.

11. Оцінювання результатів навчання

Програмні результати навчання	Форми контролю програмних результатів навчання
ПРН 5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.	Опитування Виконання лабораторних робіт Виконання завдань самостійної роботи Екзамен
ПРН 7. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.	Опитування Виконання лабораторних робіт Виконання завдань самостійної роботи Екзамен
ПРН 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.	Опитування Виконання лабораторних робіт Виконання завдань самостійної роботи Екзамен
ПРН 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).	Опитування Виконання лабораторних робіт Виконання завдань самостійної роботи Екзамен
ПРН 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.	Опитування Виконання лабораторних робіт Виконання завдань самостійної роботи Екзамен
ПРН 28. Уміти застосовувати знання особливостей нутрієнтного складу сировини при розробленні та удосконаленні технологій харчових продуктів.	Опитування Виконання лабораторних робіт Виконання завдань самостійної роботи Екзамен
ПРН 29. Вміти розв'язувати проблеми сьогодення галузей харчової промисловості шляхом впровадження новітніх технологій, аналізуючи передумови їх виникнення.	Опитування Виконання лабораторних робіт Виконання завдань самостійної роботи Екзамен

Форма семестрового контролю знань здобувачів вищої освіти згідно з робочим і навчальним планом є екзамен.

Схема нарахування балів з навчальної дисципліни

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти				РАЗОМ
	опитування	виконання лабораторних робіт	виконання завдань самостійної роботи	екзамен	
Тема 1. Сучасний стан та перспективи розвитку цукрової та кондитерської промисловості України	-	2	3		5
Тема 2. Технологія виробництва цукру піску	2	2	3		7
Тема 3. Технологія виробництва цукру-рафінаду	2	4	4		10
Тема 4. Особливості переробки цукрової тростини	2	4	4		10
Тема 5. Виробництво борошняних кондитерських виробів	2	4	4		10
Тема 6. Виробництво карамелі	2	4	4		10
Тема 7. Виробництво цукерок та ірису	2	4	4		10
Тема 8. Виробництво шоколаду та какао-порошку	2	4	4		10
Тема 9. Виробництво мармеладно-пастильних виробів	-	4	4		8
Екзамен	-	-	-	20	20
Разом	14	32	34	20	100

Шкала та критерії оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти

(форма семестрового контролю – екзамен)

Опитування

Кількість балів	Критерії оцінювання
2	Здобувач вищої освіти ефективно працює з інформацією; наводить необхідні приклади, аргументує їх; активно співпрацює з колегами, бере участь у дискусіях
1	Здобувач вищої освіти не виявляє знань більшої частини навчального матеріалу; не демонструє вміння критично мислити у сфері пізнавальної діяльності; не вміє глибоко і переконливо обґрунтовувати власні думки;
0	відповідь відсутня

Виконання лабораторних робіт

Кількість балів	Критерії оцінювання
2-4	Виконані всі вимоги до виконання завдань; зміст завдань відповідає темі, що розкрита повністю; сформульовані висновки відповідно до завдань; витриманий обсяг; дані правильні відповіді на додаткові питання; демонструє ефективну роботу з інформацією з різних джерел, зокрема з фахової літератури та електронних баз.
1-2	Основні вимоги до завдань і його викладу дотримані, але при цьому допущені деякі недоліки; наявні певні неточності у викладенні матеріалу;
0	Завдання не виконано

Виконання завдань самостійної роботи (три питання)

Кількість балів	Критерії оцінювання
3-4	Виконані завдання самостійної роботи свідчать про те, що здобувач вищої освіти якісно засвоїв матеріал; уміло застосовує набуті теоретичні знання для розв'язання завдань. Завдання самостійної роботи з теми виконані відповідно до методичних рекомендацій у повному обсязі, без помилок.
1-2	Виконані завдання самостійної роботи свідчать про те, що здобувач вищої освіти засвоїв необхідний матеріал вибірково, але має труднощі при розв'язанні завдань. Завдання самостійної роботи з теми виконані не всі.
0	Завдання самостійної роботи не виконано.

Шкала та критерії оцінювання екзамену

Вид завдання	Бали	Критерії оцінювання
для 1-го теоретичного питання	0	відсутність відповіді на теоретичне питання, що не дає можливість оцінити формування компетентностей та отримання програмних результатів навчання у здобувача вищої освіти
	1	початкова відповідь на теоретичне питання, що не дає можливість оцінити формування компетентностей та отримання програмних результатів навчання у здобувача вищої освіти
	2	часткова відповідь на теоретичне питання, що не дає можливість оцінити формування компетентностей та отримання програмних результатів навчання у здобувача вищої освіти
	3	часткова відповідь на теоретичне питання, що свідчить про неповне формування компетентностей та отримання програмних результатів навчання у здобувача вищої освіти
	4	неповна відповідь на теоретичне питання, що свідчить про частково неповне формування компетентностей та отримання програмних результатів навчання у здобувача вищої освіти
	5	теоретичне питання розкрито повністю, що свідчить про повне формування компетентностей та отримання програмних результатів навчання у здобувача вищої освіти
для 2-го теоретичного питання	0	відсутність відповіді на теоретичне питання, що не дає можливість оцінити формування компетентностей та отримання програмних результатів навчання у здобувача вищої освіти
	1	початкова відповідь на теоретичне питання, що не дає можливість оцінити формування компетентностей та отримання програмних результатів навчання у здобувача вищої освіти
	2	часткова відповідь на теоретичне питання, що не дає можливість оцінити формування компетентностей та отримання програмних результатів навчання у здобувача вищої освіти
	3	часткова відповідь на теоретичне питання, що свідчить про неповне формування компетентностей та отримання програмних результатів навчання у здобувача вищої освіти
	4	неповна відповідь на теоретичне питання, що свідчить про частково неповне формування компетентностей та отримання програмних результатів навчання у здобувача вищої освіти
	5	теоретичне питання розкрито повністю, що свідчить про повне формування компетентностей та отримання програмних результатів навчання у здобувача вищої освіти
для 3-го практичного завдання	0	відсутність розрахунку практичного завдання, що не дає можливість оцінити формування компетентностей та отримання програмних результатів навчання у здобувача вищої освіти

2	здійснена спроба розрахунку практичного завдання, формули для розрахунку практичного завдання наведено невірно, що не дає можливість оцінити формування компетентностей та отримання програмних результатів навчання у здобувача вищої освіти
4	формули для розрахунку практичного завдання наведено частково невірно, що не дає можливість оцінити формування компетентностей та отримання програмних результатів навчання у здобувача вищої освіти
6	формули для розрахунку практичного завдання наведено вірно, в розрахунках допущено значні помилки, відповідь невірна, що свідчить про неповне формування компетентностей та отримання програмних результатів навчання у здобувача вищої освіти
8	формули для розрахунку практичного завдання наведено вірно, в розрахунках допущено незначні помилки, відповідь частково невірна, що свідчить про частково неповне формування компетентностей та отримання програмних результатів навчання у здобувача вищої освіти
10	розрахунки практичної завдання виконані правильно, сформовані повні висновки, що свідчать про повне формування компетентностей та отримання програмних результатів навчання у здобувача вищої освіти

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

Засоби навчання: інформаційний супровід із використанням платформи Moodle; комп'ютер (ноутбук) – 1 шт.; пристрій мультимедійний (проектор) – 1 шт.; проекційний екран – 1 шт.;

Перелік інструментів, обладнання, устаткування та програмного забезпечення, потрібного для вивчення навчальної дисципліни, забезпечує навчальна лабораторія «Технології м'яса і м'ясних продуктів» № 510к.

13. Політика навчальної дисципліни

- щодо термінів виконання та перескладання: усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності).
- щодо академічної доброчесності: списування під час виконання робіт заборонено (в т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати під час розрахунків на практичних заняттях (програми КАЛЬКУЛЯТОР). Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: <https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist> . Письмові роботи перевіряються на наявність плагіату. У разі виявлення факту плагіату здобувач вищої освіти отримує за завдання 0 балів і повинен повторно виконати його.
- щодо відвідування занять: відвідування занять є обов'язковим: при наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбуваються згідно даного графіка.
- щодо зарахування результатів неформальної/інформальної освіти: на здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, здобутих у неформальній інформальній освіті перед опануванням даної освітньої компоненти. Набуття відповідних результатів навчання можливе після успішного опанування курсів (з документальним підтвердженням) на різноманітних навчальних платформах, зокрема: Prometheus, Coursera тощо. Є можливість опанування даної навчальної дисципліни за програмами академічної мобільності (внутрішньої / міжнародної) за наявними укладеними угодами (договорами) між Університетом та закладом-партнером та / або індивідуальними запрошеннями.
- щодо оскарження результатів оцінювання: здобувач вищої освіти у випадку якщо він не згоден з оцінкою його знань, має право на оскарження результатів оцінювання.

14. Рекомендовані джерела інформації

Основні

1. Сачко А. В., Сема О. В., Воробець М. М. Харчові технології: особливості виготовлення й оцінка якості рослинних жирів та цукру / укл, Чернівець. нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, Чернівці, 2023. 171 с.
2. Лисюк Г. М. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів : навч. посібник. / за заг. ред. Київ : Університетська книга, 2023. 466 с.
3. Лебединець В., Сирохман І. Асортимент та якість кондитерських виробів. Київ : Центр навчальної літератури, 2020. 634 с.
4. Максимець О. Б., Максимець В. Л. Технологія кондитерських виробів (торти, тістечка, цукерки) : навч. посібник. Київ : Каравела, 2021. 168 с.
5. Павлов О. В. Збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів. Київ : Профкнига, 2023. 340 с.

Додаткові

1. Остапчук М. В., Рибак А. І. Система технологій (за видами діяльності): навч. посіб. Київ : ЦУЛ, 2003. 888 с.
2. Загальна технологія харчових виробництв (у прикладах і задачах) : підручник / Л. Л. ТОВАЖНЯНСЬКИЙ, С. І. БУХКАЛО, Є. І. ОРЛОВА, П. О. КАПУСТЯНКО. Київ : ЦУЛ, 2005. 496 с.
3. Домарецький В. А., Остапчук М. В., Українець А. І. Технологія харчових продуктів : підручник. Київ: НУХТ, 2003. 572 с.
4. Домарецький В. А. Технологія харчових продуктів : підручник. Київ : Асканія, 2011. 736 с.
5. Загальні технології харчових виробництв : підручник / В. А. Домарецький та ін. Київ : Університет харчових технологій, 2019. 814 с.
6. A prospective method to use waste of walnuts / Inna S. Tiurikova, Vitalii L. Prybyl'skyi, Valentyna L. Ishchenko, Alla P. Kainash, Nina V. Budnyk / Journal of Chemistry and Technologies. 2021. Vol. 29 No. 2. 331-341. DOI:<https://doi.org/10.15421/jchemtech.v29i2.213567>
7. Babaiev, S., Kasabova, K., Samokhvalova, O., Shydakova-Kamenuka, O., Zagorulko, A., Zahorulko, A., Budnyk, N., Shklyaiiev, O. Structural and mechanical properties of Turkish delight production using fruit and vegetable paste. EUREKA: Life Sciences. 2023. (3) С. 20-26. <https://doi.org/10.21303/2504-5695.2023.002970>
8. Zagorulko, A., Shydakova-Kamenuka, O., Kasabova, K., Zahorulko, A., Budnyk, N., Kholobtseva, I., Kolianovska, L., Shklyaiiev, O. (2023). Substantiating the technology of cream-whipped candy masses with the addition of berry and fruit paste. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2023. 3 (11 (123)). С. 50–59. doi: <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.279287>
9. Samokhvalova, O., Cherevko, O., Dmytrevskyi, D., Budnyk, N., Fomina, I., Gurskyi, P., Sova, N., Koshulko, V., Tesliuk, Y., Kolianovska, L. Development of the method of manufacturing marmalade based on a three-component vegetable-fruit paste. EasternEuropean Journal of Enterprise Technologies. 2024. 6 (11 (132)). С. 63-72 <https://doi.org/10.15587/17294061.2024.317571>
10. Kasabova, K., Samokhvalova, O., Bolkhovitina, O., Lebedinec, I., Budnyk, N., Choni, I., Skoromna, O., Sitkovska, A., Nuzhna, S., & Stukalo, O. Substantiating the turkish delight technology based on fruit and berry paste from apples, apricots, and honeysuckle. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2025. 6(11 (138)), 64–72. <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2025.343276>