

ЗМІСТ

Пояснювальна записка	3
Складові програми для визначення фахових компетентностей вступників	5
Критерії оцінювання	13
Список рекомендованої літератури	14

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Вступний фаховий іспит передбачає перевірку здатності вступника до опанування освітньо-професійної програми другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю G13 Харчові технології галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво» освітня кваліфікація: магістр з харчових технологій.

Питання вступного фахового іспиту відповідають освітньо-кваліфікаційній характеристиці та освітньо-професійним програмам випускників закладів вищої освіти III – IV рівнів акредитації, фаху (спеціальності) і побудовані з урахуванням знань, умінь і навичок якими повинен володіти фахівець за освітнім ступенем «Бакалавр», «Магістр» та освітньо-кваліфікаційним рівнем «Спеціаліст».

Вступник повинен знати:

- термінологію, що стосується основних понять за фахом;
- стан виробництва харчових продуктів в Україні та світі;
- класифікацію, базові технології та асортимент харчових продуктів;
- призначення та технологічні властивості, вимоги стандартів до якості сировини, яка використовується у технологічних процесах виробництва харчових продуктів;
- сутність змін технологічних властивостей сировини під впливом фізико-хімічних, біологічних, біохімічних та термічних методів обробки на окремих стадіях виробництва харчових продуктів;
- показники безпечності та якості харчових продуктів, методи їх визначення;
- принципи зберігання харчових продуктів.

Вступник повинен вміти:

- вільно володіти термінологією за фахом;
- надавати характеристику основних галузей харчових виробництв;
- складати технологічні схеми виробництва та рецептури харчових продуктів;
- характеризувати основні процеси, що відбуваються на окремих стадіях виробництва харчових продуктів;
- характеризувати показники безпечності та якості харчових продуктів,

здійснювати вибір відповідних методик їх аналізу.

Вступний фаховий іспит проводиться у тестовій формі.

Завдання вступного фахового іспиту складається із 50 запитань.

Тестові завдання представлені 4 питаннями, що потребують обрання лише однієї відповіді із запропонованого набору варіантів.

Час виконання тестових завдань становить 90 хвилин.

Вірний варіант відповіді позначається у відповідній клітинці оціночного листа позначкою «+», наприклад:

№ запитання	відповідь			
	А	Б	В	Г
1	+			
2			+	
3				+
4		+		

СКЛАДОВІ ПРОГРАМИ

ДЛЯ ВИЗНАЧЕННЯ ФАХОВИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ВСТУПНИКІВ

Програма фахового вступного випробування для зарахування на навчання за ступенем освіти магістр за спеціальністю G13 Харчові технології містить наступні основні питання.

Характеристика технології як науки. Основні етапи розвитку харчової технології, завдання сучасного етапу розвитку. Найважливіші технологічні поняття та визначення. Технологічна лінія, операція та процес, технологічний режим, технологічна схема, вихід продукції (продуктовий розрахунок). Матеріальний та енергетичний баланси. Собівартість продукції. Продуктивність праці. Шляхи забезпечення ефективності виробництва.

Комплексний підхід до удосконалення технології. Поняття системного підходу до проблеми удосконалення технології. Завдання системного підходу. Характеристика системного підходу. Математичне моделювання процесів у виробництві харчової продукції. Перевага використання математичного моделювання процесів у технологіях. Причини складності застосування. Основні поняття системного підходу: система, структура, ієрархія, складність. Системний аналіз як сукупність наукових методів і спеціальних принципів для вирішення практичних завдань. Застосування поняття у технологіях виробництва продукції харчування (опорна термінологія). Етапи технологічного процесу. Етапи вдосконалення процесу. Блок-схема алгоритму системного підходу до вдосконалення технологічного процесу. Оптимізація параметрів технологічного процесу. Плани експериментів та алгоритми обробки отриманих даних.

Фізико-хімічні та біохімічні закономірності харчової технології. Фізичні, хімічні та біологічні системи. Технологічна система. Умови рівноваги систем. Правило фаз (закон рівноваги). Вияв законів рівноваги в різних технологічних системах. Використання закону рівноваги та кінетичних закономірностей для розрахунку процесів та апаратів у харчовій технології. Вплив основних параметрів технологічного режиму на рівновагу технологічних систем. Застосуванні принципу Ле Шательє-Брауна та правила Гіббса до технологічних процесів. Константа рівноваги. Кінетика технологічних процесів. Фізична

(фізико-хімічна) кінетика. Використання фізичних законів (закони Фур'є, Фіка, Дарсі, Н'ютона та ін.) для описування окремих явищ технологічних процесів. Хімічна кінетика. Швидкість хімічної реакції. Закон діючих мас. Закономірності перебігу складних хімічних реакцій під час виробництва харчових продуктів. Кінетика мікробіологічних процесів. Особливості мікробіологічних процесів у харчових технологіях. Особливості біохімічної кінетики на відміну від мікробіологічної. Швидкість ферментативних реакцій. Поняття про ферментосубстратний комплекс. Описування біохімічних перетворень. Кінетичний аналіз біохімічних процесів. Його завдання. Узагальнена форма опису кінетичних процесів та умови рівнозначності. Методи вивчення кінетичних процесів.

Технологічні закономірності харчової технології. Особливості застосування фундаментальних наук у харчовій технології. Принцип найкращого використання сировини та продуктів, значення хімічного складу сировини, продуктів та їх відповідність технологічним вимогам. Сутність принципу та його метод. Принцип скорочення часу процесу виготовлення продукції та фактори, що його обумовлюють. Принцип найкращого використання енергії. Принцип найкращого використання устаткування. Інтенсивність, продуктивність виробничого процесу. Поєднання різних принципів і методів підвищення ефективності процесів виробництва продуктів харчування.

Колоїдний стан та утворення дисперсних систем харчових продуктів. Класифікація дисперсних систем харчових продуктів. Біополімери харчових продуктів. Утворення колоїдних розчинів. Взаємодія з розчинниками. Механізм та кінетика набрякання. Стадії набрякання. Умови перебігу процесу. Обмежене та необмежене набрякання. Фізико-хімічні та гідродинамічні властивості розчинів біополімерів. В'язкість. Залежність в'язкості цих розчинів від технологічних факторів. Стабілізація властивостей розчинів. Руйнування колоїдних структур. Золі. Аерозолі та ліозолі. Гідрозолі, органозолі. Характеристика та властивості золь харчових продуктів. Драглі. Види драглів (когель, ліогель). Характеристика та властивості драглів. Механізм утворення. Природа золь-гель переходу. Види зв'язків у драглях. Роль води в утворенні драглів. Старіння драглів (синерезис). Особливості властивостей драглів желатину, агару, пектину

та інших харчових драглеутворювачів. Суспензії. Характеристика. Способи одержання суспензій. Властивості суспензій. Емульсії. Класифікація та характеристика. Умови та способи одержання емульсій, їх властивості. Механізм утворення емульсій. Концентровані та розведені емульсії. Емульгатори. Вплив поверхнево-активних речовин (ПАР) на якість емульсії. Піни. Характеристика властивостей пінних систем. Умови та способи одержання (конденсаційний та диспергаційний способи). Механізм утворення пінних структур. Види пін (кульова та поліедрична). Фактори, що визначають якість та стабільність піни. Стабілізатори властивостей пін.

Структурно-механічні (реологічні) властивості харчових мас. Особливості реології як науки. Основні цілі та завдання реології. Основні фізико-механічні та математичні поняття реології. Деформація. Швидкість деформації (градієнт швидкості). Напруга. Гідростатичний тиск. Пружність. Коефіцієнт об'ємного стиснення. Адгезія і когезія. Пластичність та в'язкість. Характеристика структур дисперсних систем харчових мас. Коагуляційні та конденсаційно-кристалізаційні системи. Класифікація структурно-механічних властивостей продуктів (за характером прикладення зовнішніх зусиль та деформацій, що спричинені ними). Характеристика зрушувальних, компресійних та поверхневих властивостей харчових мас. Вплив технологічних факторів на структурно-механічні характеристики харчових продуктів. Вплив структурно-механічних властивостей на формування якості харчових продуктів (формування, дозування, пресування, екструзія та ін.). Способи визначення структурно-механічних властивостей харчових продуктів.

Зміна властивостей основних складових частин сировини в процесі технологічної обробки. Систематизація складових частин їжі та харчових продуктів. Загальні відомості про типи систематизації основних складових їжі та харчових продуктів. Білки і зміна їх властивостей під впливом технологічного процесу. Загальна характеристика, структура білка як основа його функціональних властивостей. Лужний та кислотний гідроліз, солюбілізація білків шляхом солеутворення, модифікація білків шляхом ацилювання, ферментативна модифікація білків та фізико-хімічні методи модифікації. Функціональні властивості білків. Розчинність білків. Гідратація білкових

речовин. Дегідратація, денатурація, деструкція білків. Вуглеводи в технологічному процесі виробництва продуктів харчування. Загальна характеристика вуглеводів, загальні технологічні функції. Зміна властивостей цукру та цукристих речовин під впливом технологічних факторів. Не ензиматичне побуріння. Карамелізація. Меланоїдиноутворення. Загальна схема та етапи не ензиматичного побуріння. Фактори впливу на не ензиматичне побуріння. Оцінювання не ензиматичного побуріння та запобігання йому. Запобігання не ферментативному покоричнюванню під час використання інгібіторів. Загальна характеристика крохмалю, будова зерен крохмалю, структура та властивості складових полісахаридів крохмалю. Гідроліз крохмалю та вплив різноманітних харчових інгредієнтів на крохмаль у процесі кулінарної обробки. Проблема стабільності та старіння крохмальних драглів. Проблема зберігання оклейстеризованих крохмалів. Модифікація крохмалю та використання модифікованих крохмалів і похідних крохмалів у кулінарній практиці. Жири і зміна їх властивостей під впливом технологічного процесу. Загальна характеристика жирів. Класифікація жирів та їх характеристика. Характеристика основних тваринних жирів, маргаринів. Функціонально-технологічні властивості жирів. Модифікація жирів. Гідрогенізація та переестерифікація. Зміна жирів у процесі збереження та під впливом технологічних факторів. Окислення жирів. Загальна схема реакції окислення ліпідів. Характеристика інших факторів, що впливають на окислення ліпідів продуктів. Вода та її значення в технологічних процесах. Вода як розчинник та екстрагент. Фізичні та фізико-хімічні властивості води, її структура. Колігативні властивості розчинів. Стан та властивості води в харчових продуктах. Активність води. Ізотерма абсорбції та теоретична інтерпретація ізотерм сорбції. Вплив температури на зміну сорбції. Активність води та її значення для технології харчових продуктів. Вплив складу та фізичного стану продукту на зв'язування води. Активність води та реакції, які викликають псування продуктів, у тому числі дегідратованих. Класифікація та характеристика форм і типів зв'язку води з харчовими речовинами. Вітаміни та мінеральні речовини в технологічному процесі виробництва продуктів харчування. Вітаміни. Загальна характеристика та класифікація. Водно- та жиророзчинні вітаміни. Вітаміноподібні речовини. Провітаміни. Технологічні фактори, що зумовлюють

руйнування вітамінів (кисень повітря, УФ-випромінювання, середовища, ферменти, температура та ін.). Стабілізація властивостей вітамінів. Використання вітамінів у харчових технологіях. Вітамінні препарати. Вітамінізація харчових продуктів. Мінеральні речовини. Загальна характеристика та класифікація. Значення у харчуванні, фізіологічне та технологічне значення мінеральних речовин. Властивості мінеральних речовин. Використання мінеральних речовин у харчових технологіях.

Харчові продукти та їх зміни під час теплової обробки. Харчові продукти як джерело основних поживних речовин. Білки яєць сільськогосподарської птиці. Змінювання, що їх викликає технологічний вплив. Властивості денатурованих протеїнів яєць. Білки м'яса риби та інших гідробіонтів. Амінокислотний склад. Фізикохімічні та функціонально-технологічні властивості, перетворення в технологічному процесі. Білки м'яса тварин. Амінокислотний склад. Фізикохімічні та функціонально-технологічні властивості. Міоглобін та його перетворення в технологічному процесі. Білки субпродуктів, їх змінювання за технологічного впливу. Білки субпродуктів, їх змінювання за технологічного впливу. Білки молока. Фізико-хімічні та функціонально-технологічні властивості білків молока. Змінювання білків молока в технологічному процесі. Властивості денатурованих протеїнів молока. Білки рослинного походження. Фізико-хімічні та функціонально-технологічні властивості. Змінювання, що їх викликає технологічний вплив. Жири тваринного та рослинного походження. Змінювання властивостей жирів під час технологічної обробки. Ферментативне окислення ліпідів молока та молочних продуктів, м'яса, риби та овочів. Зміна технологічних властивостей жиру під час нагрівання. Зміна жирів під час гідротермічних процесів та під впливом смаження. Вплив термічної обробки на харчову та біологічну цінність жирів. Види псування жирів. Способи стабілізації жирів під час зберігання та під час технологічного впливу і методи оцінки їх якості. Оцінка рівня окислення та здатності жирів до окислення. Вуглеводи сировини та їх змінювання під впливом технологічної обробки. Крохмаль, його вплив на забезпечення якості кулінарної продукції. Характеристика крохмалів, що використовуються в технологічному процесі виробництва кулінарної продукції. Зміна властивостей крохмалю під дією технологічного процесу. Модифікація та

використання модифікованих крохмалів та похідних крохмалів у кулінарній практиці. Вуглеводи клітинних стінок рослин (харчові волокна.) Сировина як джерело харчових волокон, будова клітинних стінок, роль вуглеводів клітинних стінок у формуванні органолептичних показників кулінарної продукції. Фактори, що впливають на тривалість теплової обробки плодів та овочів. Функціонально-технологічні та фізико-хімічні властивості гідроколоїдів полісахаридної природи. Властивості та форми зв'язку води в рослинних тканинах. Вода в тканинах теплокровних тварин та в тканинах гідробіонтів. Вода в молоці та молочних продуктах. Вода в яйцях та яйцепродуктах.

Термічна обробка сировини. Теплофізичні характеристики продуктів. Питома теплоємність, коефіцієнт теплопровідності, коефіцієнт температуропровідності. Принципи обґрунтування оптимального режиму термічної обробки продуктів. Темперування. Характеристика та призначення процесу. Параметри темперування. Характеристика видів темперування, процесів, що відбуваються в харчових продуктах під час темперування. Пастеризація. Характеристика та призначення процесу. Параметри пастеризації. Характеристика форм пастеризації та процесів, що відбуваються в харчових продуктах під час пастеризації. Стерилізація. Характеристика та призначення процесу. Параметри стерилізації (температура, тривалість, тиск). Взаємозв'язок температури та тривалості впливу. Вибір оптимальних параметрів стерилізації, враховуючи особливості властивостей продукту (рН, специфіка мікрофлори, консистенція, теплоємність, теплопровідність). Формула режиму стерилізації. Процеси, що відбуваються в харчових продуктах під час стерилізації. Бланшування та обварювання. Характеристика, призначення та параметри процесів. Види теплоносіїв, що використовуються. Характер змін, що тривають у харчових продуктах під час бланшування та обварювання. Уварювання. Характеристика, призначення та способи реалізації процесу. Параметри (температура та тиск). Характеристика змін в продуктах, що відбуваються під час уварювання. Коптіння. Характеристика та призначення процесу. Параметри коптіння. Сутність конвективного способу: режим, параметри сушильного повітря, періоди та тривалість сушіння. Вибір режиму сушіння залежно від властивостей об'єкта. Сушильна здатність повітря. Характеристика процесів та змін, що відбуваються в

продуктах під час сушіння. Сушіння. Характеристика та призначення процесу, види сушіння. Охолодження та заморожування. Характеристика та призначення процесів. Види охолодження та заморожування. Процеси, що відбуваються в харчових продуктах під час охолодження та заморожування. Характеристика режимів, способів охолодження, заморожування та розморожування.

Біохімічні та мікробіологічні основи технології. Роль ферментів у технології харчових продуктів. Ферменти як біологічні каталізатори. Гідролітичні ферменти. Механізм їх дії. Фактори, що впливають на інтенсивність гідролітичних процесів. Дія амілолітичних, протеолітичних, ліполітичних, цитолітичних ферментів під час виробництва харчових продуктів. Оксидоредуктази. Механізм дії та роль у харчових технологіях. Ферменти продуктів рослинного та тваринного походження. Ферментні препарати мікробного, рослинного та тваринного походження. Номенклатура ферментних препаратів. Застосування у харчових виробництвах. Мікроорганізми, що використовуються в харчових виробництвах, їх класифікація та загальна характеристика. Особливості дріжджів, що застосовуються в хлібопеченні, технологіях спирту, пива та вина. Будова дріжджової клітини. Хімічний склад дріжджів. Харчування та розмножування дріжджів. Оптимальні умови життєдіяльності цих мікроорганізмів. Енергетичний обмін дріжджів. Аеробне та анаеробне розщеплення цукрів. Побічні продукти бродіння – вищі спирти, альдегіди, ефіри та ін. Мікроорганізми, що викликають молочнокисле бродіння. Гомо- та гетероферментні бактерії. Механізм молочнокислого бродіння. Умови перебігу процесу. Бактеріальні закваски, їх склад та використання. Оцтовокисле бродіння. Умови перебігу. Використання у виробництві оцту. Інші види бродіння. Загальні проблеми формування кольору, смаку та запаху харчових продуктів. Відчуття кольору. Фізичний простір кольорів, запропонований міжнародною комісією L Eclairalt (C.I.E.). Психологічний кольоровий простір Мунцеля (Munsell). Теоретичні аспекти сприйняття смаку та запаху – основних органолептичних показників якості продукції. Характеристика речовин, що надають кольору, смаку та запаху харчовим продуктам. Поняття про аромат та букет харчових продуктів. Використання барвників, ароматизаторів та смакових добавок у харчовій промисловості. Сенсорне та аналітичне визначення кольору,

смаку та запаху харчових продуктів

Теоретичні основи запобігання псуванню сировини та продуктів під час зберігання. Сировина як об'єкт зберігання. Суха та соковита сировина. Особливості зберігання сухої та соковитої сировини. Втрати маси та втрати якості сировини. Причини втрат. Процеси, що відбуваються в сировині під час зберігання. Фізико-хімічні процеси. Зміна температури та вологості продуктів, сорбція та десорбція, кристалізація та ін. Біохімічні процеси. Дозрівання, дихання, самозгрівання, фізіологічні розлади, проростання після збирання. Біологічні процеси. Життєдіяльність мікрофлори сировини, загнивання та пліснявіння, розвиток фітопатогенних мікроорганізмів. Внутрішні та зовнішні фактори, що впливають на збереження сировини. Біологічні принципи зберігання сировини – сповільнення або припинення життєдіяльності мікроорганізмів, інактивація ферментів. Біоз, анабіоз, абіоз. Оптимальні режими зберігання сировини. Зберігання та стабільність продуктів. Фактори псування. Основні причини мікробіологічного та хімічного (окиснення ліпідів, реакція Майяра) псування продуктів. Роль модифікованого газового середовища (МГС) у забезпеченні якості та подовженні термінів зберігання.

Управління якістю та безпечністю (НАССР/ISO). Принципи системи НАССР, які визначаються критичні межі для ККТ (критичних точок керування). Стандарти серії ISO 22000. Роль програм-передумов (PRPs) у забезпеченні безпечності. Петля якості (спіраль Джурана). Етапи життєвого циклу продукту, що впливають на формування його якості. Мета проведення внутрішніх перевірок на харчовому підприємстві та вимоги до аудиторів. Показники якості та методи контролю. Класифікація показників якості. Органолептичні, фізико-хімічні та мікробіологічні показники. Сенсорний аналіз. Вимоги до експертів-дегустаторів та умови проведення органолептичної оцінки харчових продуктів. Експрес-методи контролю. Переваги та недоліки використання інструментальних методів (наприклад, БІК-спектроскопії) порівняно з класичними хімічними методами. Законодавство та стандартизація. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів. Простежуваність (Traceability): Поясніть принцип «крок назад — крок вперед» у логістичному ланцюгу харчових продуктів. Харчові добавки. Класифікація за індексами Е.

Вимоги до їх використання та маркування на етикетці. Сучасні тренди та фальсифікація. Фальсифікація продуктів. Види фальсифікації (асортиментна, якісна, кількісна) та методи її виявлення (наприклад, у молочних чи м'ясних виробках). ГМО та алергени. Вимоги до контролю та маркування вмісту ГМО та наявності алергенів у готовій продукції.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Мета тестування – перевірка знань, умінь і навичок вступників програмним вимогам, з'ясування компетентності та оцінка ступеня підготовки вступників для отримання ступеня освіти магістра.

Результат вступного фахового випробування, проведеного у письмовій тестовій формі, визначають яку суму балів, виставлених на кожне з тестових завдань.

Максимальна кількість балів за вірну відповідь на одне запитання становить 4 бали. За відповідь на кожне питання оцінка може складати 0 балів (неправильна відповідь або відсутність відповіді) або 4 бали (вірна відповідь).

Загальна оцінка від 0 до 99 балів вважається незадовільною.

Максимальна кількість тестових балів, яку можна набрати, правильно виконавши всі завдання тестової роботи – 200 балів.

Фахова атестаційна комісія оцінює роботу за загальною сумою балів, набраних вступником за результатами тестування, яка може знаходитись в межах від 100 до 200 балів.

Мінімальна кількість балів для подальшої участі у конкурсному відборі повинна складати 100 балів.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Аналіз методів експертизи якості, ідентифікації та виявлення фальсифікації харчових продуктів і сировини: монографія / Т.М. Приліпко та ін. Вінниця: ТВОРИ, 2023. 416 с.
2. Артамонова М. В., Степанькова С. Г. Проектування хлібопекарських підприємств: навчальний посібник. Харків : ДБТУ, 2024. 123 с.
3. Артамонова М. В., Шидакова-Каменюка О. Г. Технологічні розрахунки та контроль безпеки у хлібопекарському, макаронному, кондитерському та харчоконцентратному виробництві : навчальний посібник. Харків : ДБТУ, 2022. 173 с.
4. Балановська Т. І., Драгнева Н. І., Сотник В. В., Тімченко О. Л., Голік В. В. Управління якістю: навчальний посібник. 2-ге видання. Київ: ФОП Ямчинський О. В., 2024. 142 с.
5. Гліненко Л. К, Сухоносів О. Г. Основи моделювання технічних систем: навчальний посібник. Львів : Бескид Біт, 2003. 176 с
6. Комп'ютерне моделювання систем та процесів. / Р. Н. Кветний, І. В. Богач, О. Р. Бойко та ін. Вінниця: ВНТУ, 2019. 235 с.
7. Косташ В.Б. Приліпко Т.М. Технологічне обладнання переробних та харчових виробництв. Навчальний посібник - Кам'янець-Подільський, 2025.- 380с.
8. Моделювання технологічних процесів харчових виробництв: опорний конспект лекцій. Дніпро: Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара, 2020. 77 с.
9. Плахтій П.Д., Коваль Т.В. Фізіологічні та біохімічні основи оздоровчого харчування. Теорія, практикум, тести. Навчально-методичний посібник. Кам'янець-Подільський: Віт'АДрук, 2024. 282 с.
10. Приліпко Т. М., Косташ В. Б., Кузьмінська І. М. Удосконалення елементів технології виготовлення рибних битків із використанням біологічно активних добавок. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки. Харчові технології.2024. №37 С.42-48. DOI 10.32782/2522-1221-2024-37-06

11. Приліпко Т.М., Коваль Т.В., Букалова Н.В. Біохімічний і мікробіологічний контроль якості харчових продуктів: навчальний посібник. Кам'янець-Подільський, 2020. 653 с.
12. Приліпко Т.М., Коваль Т.В., Косташ В.Б. Словник-довідник з технології харчових продуктів із сировини тваринного походження. Кам'янець-Подільський: Віта Друк, 2021. 380 с.
13. Приліпко Т.М., Коваль Т.В., Кузьмінська І.М. Словник-довідник з технології зберігання і переробки продукції рослинництва. Кам'янець-Подільський: Віта Друк, 2022. 252 с.
14. Приліпко Т.М., Косташ В.Б. Харчові технології. Навчальний посібник. - Кам'янець-Подільський, 2025.- 685 с.
15. Приліпко Т.М., Косташ В.Б., Федорів В.М., Кузьмінська І.М. Обґрунтування режимів та параметрів обладнання для термічної обробки харчових продуктів: монографія. Кам'янець-Подільський, 2021. 550 с.
16. Приліпко Т.М., Федорів В.М., Косташ В.Б. Амінокислотний склад м'ясної сировини за тривалого холодильного зберігання Таврійський науковий вісник. Технічні науки. Харчові технології. 2022. № 4. С. 82-88.
17. Приліпко Т.М., Федорів В.М., Косташ В.Б. Розробка сучасних методів оцінки якості і безпеки сировини і харчових продуктів згідно зі стандартами і нормативами ЄС. Таврійський науковий вісник. Технічні науки. Харчові технології. 2022. № 1. С. 113-124.
18. Приліпко Т.М., Федорів В.М., Косташ В.Б. Розробка сучасних методів оцінки якості і безпеки сировини і харчових продуктів згідно зі стандартами і нормативами ЄС. Таврійський науковий вісник. Технічні науки. Харчові технології. 2022. № 1. С. 113-124.
19. Свідло К. В., Лазарева Т. А., Бачієва Л. О. Методологія і організація наукових досліджень в харчовій галузі: підручник. Харків: Світ Книг, 2020. 225с.
20. Сучасні способи використання функціональних інгредієнтів для виробництва харчових продуктів тривалого терміну зберігання: монографія / Приліпко Т.М., Косташ В.Б., Семенов О.М., Підлісний В.В. Кам'янець – Подільський: ЗВО «ПДУ», 2023. 346 с.
21. Сучасні способи використання функціональних інгредієнтів для

виробництва харчових продуктів тривалого терміну зберігання: монографія / Приліпко Т.М., Косташ В.Б., Семенов О.М., Підлісний В.В. Кам'янець – Подільський: ЗВО «ПДУ», 2023. 346 с.

22. Т.М. Приліпко, Косташ В.Б., О.М. Семенов, В.В. Підлісний. Визначення гігроскопічних властивостей та термодинамічний аналіз рибних об'єктів кріоконсервування. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки. / Херсонський державний аграрно-економічний університет. Херсон. Видавничий дім «Гельветика». 2023. Вип.4. С.154 - 160 DOI <https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2023.4.19> кат. Б

23. Теоретичні основи харчових технологій: навч. посіб. / за ред. П.П. Пивоварова. Харків: ХДУХТ, 2010. – 363 с.

24. Технології консервування плодів та овочів: [підручник] / за заг. ред. А.Ю. Токар. – Умань, ВПЦ «Візаві», 2015.– 568 с.

25. Технологія вина: Підручн. /Г.Г. Валуйко, В.А. Домарецький, В.О. Загоруйко. – К.: НУХТ, 2003. – 588 с.

26. Технологія зберігання зерна з основами захисту від шкідників: Навч. посіб. / Н.М. Осокіна, І.І. Мостов'як, О.П. Герасимчук, В.В. Любич, К.В. Костецька, Н.П. Матвієнко. – К.: ТОВ «СІК ГРУП УКРАЇНА», 2016. – 248 с.

27. Технологія продукції в закладах ресторанного господарства: Підручник для студентів вищих навчальних закладів /С.В. Іванов, В.А. Домарецький, В.Ф. Доценко та ін. Київ: НУХТ, 2013. – 430 с.

28. Технологія та лабораторний практикум кондитерських виробів і харчових концентратів / за ред. А.М. Дорохович, В.М. Ковбаси. - К.: Фірма «Інкос», 2015 – 632 с.

29. Технохімічний контроль сировини та хлібобулочних і макаронних виробів: Навч. посіб. / за ред. В.І. Дробот. Київ: Кондор-Видавництво, 2015. – 958 с.

30. ТОВАЖНЯНСЬКИЙ Л.Л. Загальна технологія харчових виробництв у прикладах і задачах: Підручник / Л.Л. ТОВАЖНЯНСЬКИЙ, С.І. БУХАЛО, П.О. КАПУСТЕНКО, С.І. ОРЛОВА. – К.: Центр навчальної літератури, 2005. – 496 с.

31. Трибрат Р.О. Моделювання технологічних процесів харчових виробництв: конспект лекцій. Миколаїв: МНАУ, 2023. 85 с.

32. Фізико-хімічні і біологічні основи консервного виробництва / Б.Л. Флауменбаум, А.Т. Безусов, В.М. Сторожук, Г.П. Хомич. Одеса: Друк, 2006. – 400 с.
33. Харчова хімія: Навчальний посібник / В.В. Євлаш, О.І. Торяник, В.О. Коваленко, О.Ф. Аксьонова, Н.О. Отрошко, Т.О. Кузнецова, Л.Ф. Павлоцька, Д.О. Торяник. – Х.: Світ книг, 2012. – 504 с.
34. Харчові технології. Практикум: навчальний посібник / О. В. Самохвалова, М. В. Артамонова, Г. В. Степанькова, К. Р. Касабова. Харків : ДБТУ, 2023. 417 с
35. Хмельницька Є.В. Технології зберігання товарів: навчальний посібник. Полтава: ПУЕТ, 2020.146 с.
36. Черевко О.І. Сафонова О.М., Богомолів О.В. Переробка сировини тваринного походження. – Харків: ХДАТОХ, 2002. – 260с.
37. Черевко О.І., Поперечний А.М. Процеси і апарати харчових виробництв: Підручник / О.І. Черевко, А.М. Поперечний. – 2-е видання, доп. та випр. – Х.: Світ Книг, 2014. – 495 с.
38. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: Навч. посіб. Київ: «Кондор». 2008. – 506 с.
39. Янчева М.О. Фізико-хімічні та біохімічні основи технології м'яса і м'ясопродуктів: Навч. Посіб. / М.О. Янчева, Л.В. Пешук, О.Б. Дроменко. – К.: ЦУЛ, 2009.– 303 с.
40. Prylipko T.M., Fedoriv V.M. Kostash V. B., Формування сировинної бази та засоби виробництва харчової промисловості України. Scientific Periodical Journal "Modern engineering and innovative technologies" Karlsruhe, Germany. August 2023 Issue 28 / Part 1 P.321-40. DOI: 10.30890/2567-5273.2023-28-01-013