

# **ПРОГРАМА**

**фахового вступного випробування**  
для здобуття ступеня магістра  
на основі ступеня бакалавра  
(освітньо-кваліфікаційного рівня спеціаліста,  
ступеня магістра)  
за спеціальністю 181 Харчові технології

## ЗМІСТ

1 Пояснювальна записка .....	4
2 Загальні положення .....	5
3 Перелік питань .....	6
4 Порядок оцінювання підготовленості вступників .....	14
5 Тривалість вступного випробування .....	15
6 Список рекомендованої літератури .....	15

## 1 ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Згідно з Порядком прийому на навчання для здобуття вищої освіти в 2024 році для конкурсного відбору осіб при прийомі на навчання для здобуття ступеня магістра на базі раніше здобутого ступеня бакалавра (освітньо-кваліфікаційного рівня) за умови вступу на відповідну спеціальність у галузі знань 18 – Виробництво та технології на спеціальність 181 Харчові технології проводиться фахове вступне випробування.

Програми фахових вступних випробувань розробляються і затверджуються не пізніше, як за три місяці до початку прийому документів. Голова фахової атестаційної комісії або інших підрозділів, які відповідають за проведення вступних випробувань щорічно складають необхідні екзаменаційні матеріали і програми вступних випробувань, що проводить університет. Тексти всіх матеріалів затверджуються головою приймальної комісії не пізніше як за три місяці до початку вступних випробувань. Затвержені тестові завдання та інші екзаменаційні матеріали зберігаються як документи суворої звітності.

Фахове вступне випробування для вступників проводиться в он-лайн режимі та містить питання з циклу спеціальних дисциплін професійної та практичної підготовки бакалавра у галузі знань 18 – Виробництво та технології на спеціальність 181 Харчові технології, що оцінюються за національною шкалою та узгоджується з шкалою ЄКТС.

При проведенні фахового вступного випробування фахова атестаційна комісія перевіряє професійну підготовку абітурієнтів, дає оцінку якості вирішення вступниками типових професійних задач, оцінює рівень знань та умінь, які забезпечують виконання типових завдань фахової діяльності, передбачених кваліфікаційною характеристикою бакалаврів галузі знань 18 – Виробництво та технології, спеціальності 181 Харчові технології .

## 2 ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Фахове вступне випробування на здобуття ступеня магістра – це реалізація принципу ступеневої освіти вступниками з ступеня бакалавра.

**Метою** проведення фахового вступного випробування є забезпечення конкурсних засад при зарахуванні до УДУНТ на навчання для здобуття ступеня магістра за спеціальністю 181 Харчові технології шляхом виявлення рівня підготовленості вступників за професійно-орієнтованими дисциплінами і оцінка рівня знань та умінь, передбачених кваліфікаційною характеристикою бакалаврів в галузі знань 18 – Виробництво та технології

**Предметом** фахових вступних випробувань є знання та вміння, набуті вступниками при проходженні загальноєкономічної і професійної підготовки бакалаврів у галузі знань 18 – Виробництво та технології.

**Завданням** складання фахового вступного випробування є перевірка засвоєння системи теоретичних знань і оволодіння практичними навичками застосування знань та умінь, отриманих при вивченні фахових дисциплін підготовки бакалавра, з метою перевірки здатності студентів до успішного проходження підготовки для здобуття ступеня магістра за спеціальністю 181 Харчові технології.

На фахові вступні випробування для здобуття ступеня магістра за спеціальністю 181 Харчові технології виносяться завдання з системи змістових модулів циклу спеціальних дисциплін професійної та практичної підготовки бакалавра, що визначені ГСВОУ МОНУ «Освітньо-професійна програма» підготовки фахівця ступеня бакалавра за спеціальністю 181 Харчові технології.

На фахові вступні випробування для здобуття ступеня магістра зі спеціальності 181 Харчові технології виносяться питання з фахових дисциплін циклу професійної та практичної підготовки бакалавра за спеціальністю 181 Харчові технології: технологія виробництва тваринних жирів; технологія добування рослинних жирів; технологія переробки рослинних жирів; технологічне обладнання галузі.

### 3 ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ

#### Теми розділу 1

*Дисципліна «Загальні технології харчової промисловості». Частина перша*

*Технологія зберігання і переробки зерна*

1. Навести загальну характеристику зерна та показники якості пшениці.
2. Детально описати будову зерна пшениці.
3. Навести загальну характеристику зернових мас та описати фізичні властивості зернової маси.
4. Охарактеризувати теплофізичні властивості зернових мас.
5. Проаналізувати фізіологічні властивості зернових мас.
6. З якою метою і за яких умов проводять висушування та вентиляції зерна?
7. Як відбувається зберігання зернових мас?
8. Детально описати етапи підготовки зерна до простого помелу.
9. Детально описати повну схему підготовки зерна до сортового помелу.
10. Як класифікують помели за кількістю технологічних стадій? Які продукти одержують при різних видах помелу?
11. Детально описати повторювальні помели зерна. Які системи для подрібнення зерна використовують? Які фракції зерна отримують при повторювальних помелах?
12. Навести загальну характеристику, види та гатунки борошна.
13. Охарактеризувати загальну схему виробництва борошна.
14. Описати, що відбувається з борошном при його зберіганні. Навести умови правильного зберігання борошна.
15. Навести асортимент круп та сировину для їх виробництва.
16. Охарактеризувати процес підготовки зерна до перероблення на крупи.
17. З якою метою і за яким технологічним режимом проводять гідротермічне оброблення зерна для одержання круп?
18. Охарактеризувати принципову схему луцильного відділення крупозаводу.
19. З якою метою і за допомогою якого обладнання проводять шліфування і полірування крупів?
20. Охарактеризувати процес виробництва пшона шліфованого.
21. Описати процес виробництва гречаної крупы.
22. Охарактеризувати процес виробництва вівсяної крупы.
23. Охарактеризувати процес виробництва ячмінної крупы.
24. Навести приклади дефектів круп та вказати причини їх виникнення.

*Технологія виробництва хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчо концентратів*

25. Охарактеризувати основні технологічні стадії виробництва хліба.
26. Проаналізувати вимоги до якості основної і додаткової сировини хлібопекарського виробництва.
27. Навести основні хлібопекарські властивості борошна.
28. Охарактеризувати основні технологічні стадії приготування пшеничного тіста.
29. Охарактеризувати основні технологічні стадії приготування житнього тіста.
30. Навести приклади хвороб і дефектів хліба та заходи щодо їх попередження.
31. Охарактеризувати асортимент макаронних виробів.
32. Проаналізувати основні вимоги до якості сировини для виготовлення макаронних виробів.
33. Охарактеризувати основні технологічні стадії виробництва макаронних виробів.
34. Охарактеризувати види замісу макаронного тіста.
35. Проаналізувати особливості висушування макаронних виробів.
36. Охарактеризувати основну сировину для виробництва шоколаду і какао-порошку. Обґрунтувати необхідність ферментації какао-бобів.
37. Охарактеризувати стадії підготовки какао-бобів до переробки.
38. Яке призначення має операція темперування какао тертого?
39. Проаналізувати умови одержання какао-олії.
40. З якого напівпродукту і за яких технологічних умов одержують какао-порошок?
41. Охарактеризувати стадії приготування шоколадної маси.
42. Охарактеризувати асортимент шоколадної продукції.
43. Які дефекти шоколаду можуть виникати в процесі виробництва?
44. Охарактеризувати технологію виробництва цукерок.
45. Проаналізувати вимоги до основної і допоміжної сировини для виробництва борошняних кондитерських виробів.
46. Охарактеризувати основні технологічні стадії виробництва печива.
47. Охарактеризувати основні технологічні стадії виробництва вафель.
48. Охарактеризувати основні технологічні стадії виробництва пряників.
49. Навести класифікацію харчових концентратів.
50. Охарактеризувати основні технологічні стадії виробництва концентратів обідніх страв.

51. Охарактеризувати основні технологічні стадії виробництва концентратів борошняних виробів.
52. Охарактеризувати основні технологічні стадії виробництва сухих сніданків.
53. Навести умови зберігання та контроль якості харчових концентратів.

### *Технологія молока та молочних продуктів*

54. Навести загальну характеристику молока.
55. Охарактеризувати основні технологічні операції первинної обробки молока.
56. Проаналізувати умови пастеризації та стерилізації молока.
57. Охарактеризувати основні технологічні стадії виробництва вершків.
58. Охарактеризувати основні технологічні стадії виробництва сметани.
59. Описати основні дефекти сметани та причини їх виникнення.
60. Навести класифікацію кисломолочних продуктів. Закваски для кисломолочних продуктів.
61. Охарактеризувати резервуарний спосіб виробництва йогурту.
62. Охарактеризувати термостатний спосіб виробництва йогурту.
63. Охарактеризувати резервуарний спосіб виробництва кефіру.
64. Охарактеризувати термостатний спосіб виробництва кефіру.
65. Навести загальну характеристику ряжанки, кумису, ацидофіліну і ацидофільному молоку.
66. Охарактеризувати основну сировину для виробництва морозива.
67. Описати технологію виробництва морозива.
68. Обґрунтувати необхідність проведення стадії фрезерування при виробництві морозива.
69. Описати способи підготовки вершків до виробництва вершкового масла.
70. Охарактеризувати основні способи виправлення вад вершків для виробництва вершкового масла.
71. Охарактеризувати спосіб одержання вершкового масла методом збивання.
72. Охарактеризувати спосіб одержання вершкового масла методом перетворення високожирних вершків.
73. Навести французьку класифікацію сирів.
74. Описати основні вимоги до молока при виробництві твердого сиру. Способи виправлення несироприсадності молока.
75. Описати основні стадії виробництва твердого сиру. Технологічний режим.
76. У чому полягає підготовка молока до виробництва твердого сиру?

- 77.3 якою метою проводять стадію визрівання сиру?
- 78.Охарактеризувати основні технологічні стадії виробництва згущеного молока.
- 79.Детально описати умови охолодження згущеного молока та кристалізації молочного цукру.
- 80.Охарактеризувати основні технологічні стадії виробництва сухих молочних продуктів.
- 81.Навести загальну характеристику одержання продуктів із знежиреного молока.
- 82.Навести загальну характеристику одержання продуктів із маслянки і сироватки.

### *Технологія цукрового виробництва*

- 83.Охарактеризувати цукор як харчовий продукт, склад, види і властивості.
- 84.Охарактеризувати цукровий буряк як сировину для виробництва цукру.  
Навести будова коренеплоду та кількісний вміст цукрів у коренеплоді.
- 85.Навести умови вирощування цукрового буряка. Вказати види дозрілості.  
Та показники технічної дозрілості цукрового буряка.
- 86.Навести умови зберігання цукрового буряка перед переробкою.
- 87.Охарактеризувати принципову схему переробки цукрового буряка у цукор-пісок.
- 88.Проаналізувати основні способи вилучення соку з буряка.
- 89.Навести умови одержання бурякової стружки, її характеристика.
- 90.Охарактеризувати технологічний режим одержання дифузійного соку.  
Навести склад дифузійного соку.
- 91.Навести принципову схему очистки дифузійного соку.
- 92.Обґрунтувати необхідність проведення стадій дефекації, сатурації та сульфитації при очищенні дифузійного соку.
- 93.Охарактеризувати технологічний режим проведення стадії дефекації при очищенні дифузійного соку.
- 94.Охарактеризувати технологічний режим проведення стадії сатурації при очищенні дифузійного соку.
- 95.Охарактеризувати технологічний режим проведення стадії сульфитації при очищенні дифузійного соку.
- 96.Навести технологічні умови одержання цукрового сиропу. Що входить до складу цукрового сиропу?
- 97.Проаналізувати вплив різних чинників на ефективність процесу одержання цукрового сиропу.
- 98.Охарактеризувати технологічний режим процесу кристалізації цукрози.



99. Проаналізувати вплив різних чинників на ефективність процесу кристалізації цукрози.
100. Навести умови сушіння, пакування та зберігання цукру-піску.
101. Описати вимоги до якості цукру-піску.
102. Охарактеризувати форми випуску та склад рафінованого цукру.
103. Охарактеризувати принципову схему виробництва рафінованого цукру.
104. Навести асортимент адсорбентів та барвників, які використовують при виробництві рафінованого цукру.
105. Навести умови збирання і підготовки цукрової тростини до переробки.
106. Охарактеризувати принципову схему виробництва тростинного цукру.
107. Навести особливості очищення тростинного соку при виробництві цукру.
108. Охарактеризувати цукрове сорго як сировину для виробництва цукру.
109. Описати умови збирання і підготовки цукрового сорго до переробки.
110. Охарактеризувати принципову схему виробництва цукру з цукрового сорго.
111. Навести характеристику плодів з ріжкового дерева як сировини для виробництва цукру.
112. Охарактеризувати принципову схему виробництва цукру з плодів ріжкового дерева.
113. Навести види пальм, які використовують для виробництва цукру, їх характеристика.
114. Охарактеризувати е принципову схему виробництва пальмового цукру.
115. Охарактеризувати янтак як сировину для виробництва цукру. Умови збирання янтакного цукру.
116. Охарактеризувати умови та період збирання кленового соку.
117. Охарактеризувати принципову схему виробництва кленового сиропу та кленового цукру.

#### *Технологія жирів та жирозамінників*

118. Навести характеристику жировмісної рослинної сировини.
119. Навести класифікацію жирів за походженням, за консистенцією, за здатністю до полімеризації.
120. Навести галузі використання жирів.
121. Проаналізувати вимоги до якості насіння соняшника для виробництва олії.
122. Охарактеризувати способи підготовки олійного насіння до вилучення олії.

123. Охарактеризувати принципову схему виробництва олій пресовим способом.
124. Охарактеризувати основні стадії і технологічний режим процесу видобування олій пресовим способом.
125. Обґрунтувати необхідність проведення стадій шеретування та подрібнення олійного насіння перед пресуванням.
126. Обґрунтувати необхідність проведення стадій подрібнення та волого-теплової обробки олійного насіння перед пресуванням.
127. Навести загальну характеристику екстракційного способу видобування олій.
128. Охарактеризувати вимоги до якості пресової та екстракційної олій.
129. Охарактеризувати нерафіновані олії та жири. Навести кількісний вміст супутніх речовин в жирах.
130. Обґрунтувати необхідність проведення рафінації олій та жирів.
131. Охарактеризувати принципову схему процесу гідратації олій. Навести технологічний режим.
132. Охарактеризувати принципову схему процесу нейтралізації олій. Навести технологічний режим.
133. Охарактеризувати принципову схему процесу відбілювання олій. Навести технологічний режим.
134. Навести види адсорбентів, які використовують для відбілювання олій. Які вимоги висувають до відбілювальних глин?
135. Охарактеризувати принципову схему процесу дезодорації олій. Навести технологічний режим.
136. Охарактеризувати принципову схему процесу вінтеризації олій. Навести технологічний режим.
137. Навести загальну характеристику тваринних жирів.
138. Проаналізувати вміст жиру в різних видах жирової тканини. Які вимоги висувають до якості тваринного жиру?
139. Охарактеризувати принципову схему процесу витопки тваринного жиру. Навести технологічний режим.
140. Охарактеризувати принципову схему процесу екстракції тваринного жиру. Навести технологічний режим.
141. Охарактеризувати принципову схему вилучення тваринного жиру гідромеханічним способом. Навести технологічний режим.
142. Охарактеризувати модифікацію жирів купажуванням та фракціонуванням.
143. Навести загальну схему процесу гідрогенізації олій та жирів та вказати технологічний режим.

144. Навести вимоги до якості модифікованих жирів. Який допустимий вміст транс-ізомерів у харчових продуктах?
145. Навести галузі використання модифікованих жирів.
146. Навести загальну характеристику водно-жирових емульсій.
147. Навести загальну характеристику маргаринової продукції. Вказати компонентний склад.
148. Охарактеризувати принципову схему виробництва маргаринової продукції. Навести технологічний режим.
149. Навести загальну характеристику майонезної продукції. Вказати компонентний склад.
150. Охарактеризувати принципову схему виробництва майонезної продукції. Навести технологічний режим.

## **Теми розділу 2**

### ***Дисципліна «Загальні технології харчової промисловості». Частина друга***

#### *Технологія бродильних виробництв*

1. Виробництво дріжджів.
2. Технологія виробництва солоду.
3. Технологія виробництва пива.
4. Технологія виробництва спирту-сирцю.
5. Технологія виробництва лікєро-горілочаної продукції.
6. Технологія виробництва виноградних вин.
7. Способи освітлення і стабілізації вин.
8. Технологія виробництва коньяку.
9. Витримка і купажування коньячних спиртів.
10. Технологія виробництва квасу.
11. Технологія виробництва слабоалкогольних напоїв.
12. Технологія виробництва сидру.

#### *Технологія консервування плодів та овочів*

13. Загальна характеристика способів консервування плодів та овочів.
14. Загальна характеристика складу плодо-овочевої сировини.
15. Тара для консервної продукції.
16. Фізичні методи консервування плодо-овочевої сировини.
17. Метод асептичного консервування.
18. Консервування низькими температурами.
19. Хімічні методи консервування плодоовочевої продукції.

20. Фізико-хімічні методи консервування плодово-овочевої продукції.
21. Біохімічні методи консервування плодово-овочевої сировини.
22. Технологія виробництва дрібнодисперсних порошків із плодів та овочів.
23. Методи оцінки якості плодів та овочів.

#### *Технологія м'яса та м'ясних продуктів*

24. Транспортування тварин на підприємства.
25. Способи обробки крові тварин.
26. Холодильна обробка м'яса.
27. Характеристика основної м'ясної сировини.
28. Характеристика білків тканин тварин і птиці.
29. Класифікація м'ясних напівфабрикатів.
30. Характеристика процесу отримання фаршу.
31. Технологія одержання м'ясної емульсії.
32. Технологія виробництва варених ковбас.
33. Технологія вироблення сардельок і сосисок.
34. Технологія виробництва варено-копчених ковбас.
35. Технологія виробництва сирокочених ковбас.

#### *Технологія риби та рибопродуктів*

36. Хімічний склад м'яса риби.
37. Харчова цінність м'яса риби.
38. Анатомічна будова риб.
39. Особливості промислового вилову риби.
40. Техніка промислового вилову риби.
41. Терміни та умови зберігання рибних напівфабрикатів і кулінарних виробів.
42. Заготівля та транспортування живої товарної риби.
43. Технологія виробництва натуральних рибних консервів.
44. Технологія виробництва консервів у маслі.
45. Технологія виробництва зернової ікри осетрових риб.
46. Технологія виробництва рибних пресервів.
47. Охолодження і переробка гідробіонтів: способи і різновиди.

#### 4 ПОРЯДОК ОЦІНЮВАННЯ ПІДГОТОВЛЕНOSTІ ВСТУПНИКІВ

Білет з фахового вступного випробування повинні містити таку кількість питань, що дозволяє оцінювати рівень знань і вмінь вступника за 200-бальною шкалою. Білет містить тестовий блок (сім питань) та теоретичний блок (три питання). При цьому, тестовий блок оцінюється у 98 балів (по 14 балів за кожне запитання тестового блоку), а теоретичний блок – у 102 бали (по 34 бали кожне запитання). Запитання відкритого типу (теоретичний блок) оцінюються від 0 до 34 балів. Запитання закритого типу (тестовий блок) оцінюється або 0, або 14 балами. Питання тестового блоку повинні мати тільки одну правильну відповідь.

Таблиця 1 – Узгодження оцінок

Конкурсний бал	Традиційна оцінка	Оцінка ECTS	Визначення
192–200	ВІДМІННО – вступник володіє глибокими і дієвими знаннями навчального матеріалу, аргументовано використовує їх у нестандартних ситуаціях; вільно володіє науковими термінами, уміє знаходити джерела інформації, аналізувати їх та застосовувати у практичній діяльності або у науково-дослідній роботі	А	Відмінно – відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок
172-191	ДОБРЕ – вступник володіє достатньо повними знаннями, вільно застосовує вивчений матеріал у стандартних умовах; розуміє основоположні теорії і факти, логічно висвітлює причинно-наслідкові зв'язки між ними; вміє аналізувати, робити висновки до технічних та економічних розрахунків, правильно використовувати технологію, скласти прості таблиці, схеми. Відповідь його повна, логічна, але з деякими неточностями	В	Дуже добре – вище середнього рівня з кількома помилками
134–171	ЗАДОВІЛЬНО – вступник розуміє	С	Добре – в цілому правильна робота з певною кількістю помилок
122–133	ЗАДОВІЛЬНО – вступник розуміє	Д	Задовільно –

	суть дисципліни, виявляє розуміння основних положень навчального матеріалу; може поверхово		непогано, але зі значною кількістю недоліків
100–121	аналізувати події, ситуації, робити певні висновки, самостійно відтворити більшу частину матеріалу. Відповідь може бути правильна, але недостатньо осмислена	Е	Достатньо – виконання задовольняє мінімальним критеріям
< 100	НЕЗАДОВІЛЬНО – вступник мало усвідомлює мету навчально-пізнавальної діяльності; слабо орієнтується в поняттях, визначеннях; самостійне опрацювання навчального матеріалу викликає значні труднощі; робить спробу розповісти суть заданого, але відповідає лише за допомогою викладача нарівні «так» чи «ні»; однак може самостійно знайти в підручнику відповідь	FX	Незадовільно – з можливістю складання фахового вступного випробування у наступному році

## 5 ТРИВАЛІСТЬ ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ

Час виконання одного варіанта письмового вступного випробування 2 академічні години (120 хв.).

## 6 СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Домарецький, В. А. Технологія харчових продуктів [Текст]: Підручник / За ред. А.І. Українця. – К.: НУХТ, 2003. – 572 с.
2. Технологія пищевых производств / Л. П. Ковальская [и др.]. – М.: Колос, 1997. – 752 с.
3. Загальна технологія харчової промисловості у прикладах і задачах [Текст]: Підручник / Л. Л. Товажнянський [та ін.]. – К.: ЦНЛ, 2011. – 832 с.
4. Сирохман, І. В. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів [Текст]: Підручник / І. В. Сирохман, Т. М. Лозова. – 2-ге вид., перероб. та доп. – К.: ЦУЛ, 2009. – 378 с.
5. Риби і рибні продукти [Текст]: Опорний конспект лекцій з товарознавства продовольчих товарів / Укл. О. В. Сидоренко, В. С. Михайловський – К.: ВЦ КНТЕУ, 2001. – 64 с.

6. Рогов, А. И. Общая технология мяса и м'ясопродуктів [Текст] / А. И. Рогов. – М.: Колос, 2000. – 367 с.
7. Домарецький, В. А. Технологія солоду та пива [Текст]: Підручник / В. А. Домарецький. – К.: ИНКОС, 2004. – 426 с.
8. Ковалевский, К. А. Технология и техника виноделия [Текст] / К. А. Ковалевский, Н. И. Ксенжук, Г. Ф. Слезко. – К.: ИНКОС, 2004. – 560 с.
9. Валуйко, Г. Г. Технология вина [Текст] / Г. Г. Валуйко, В. А. Домарецький, В. О. Загоруйко. – Киев: ЦУЛ, 2003. – 604 с.
10. Типи та асортимент кріплених міцних виноградних вин [Текст]: Конспект лекцій. – К.: КДТЕУ, 2000. – 33 с.
11. Домарецький, В. А. Технологія екстрактів, концентратів і напоїв із рослинної сировини [Текст]: Підручник / В. А. Домарецький [та ін.]. – Вінниця: Нова книга, 2005. – 408 с.
12. Орлова, Н. Я. Товарознавство продовольчих товарів. Т. 3. [Текст]: Підручник: Фрукти, ягоди, овочі, гриби та продукти їхньої переробки / Н. Я. Орлова, П. Х. Пономарьов. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2002. – 360 с.
13. Технологічні розрахунки у хлібопекарському виробництві (задачник) [Текст] / За ред. В. І. Дробот. – К.: Кондор, 2015. – 440 с.
14. Рудавська, Г. Б. Харчові концентрати [Текст]: Підручник / Г. Б. Рудавська, Є. В. Тищенко. – К.: КНТЕУ, 2001. – 320 с.
15. Файвишевский, М. Л. Производство пищевых животных жиров [Текст] / М. Л. Файвишевский. – М.: Антиква, 1995. – 384 с.
16. Нечаев, А. П. Майонезы [Текст] / А. П. Нечаев, А. А. Кочеткова, И. Н. Нестерова. – СПб.: ГИОРД, 2000. – 80 с.
17. Філінська, А. О. Виробництво маргаринової продукції [Текст] / А. О. Філінська, О. В. Черваков, Ю. Р. Ебіч. – Дніпропетровськ: УДХТУ, 2012. – 164 с.