

**ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
УЖГОРОДСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ**

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

ЗАТВЕРДЖЕНО

вченою радою УТЕІ ДТЕУ
(протокол 1 від 30.08.2024 р.)

Директор



Петро ГАВРИЛКО

**КОНДИТЕРСЬКЕ ТА ПЕКАРСЬКЕ МИСТЕЦТВО/
ART OF CONFECTIONERY AND BAKING**

**РОБОЧА ПРОГРАМА/
COURSE OUTLINE**

| | |
|------------------------------|--|
| ступінь вищої освіти | бакалавр/bachelor |
| галузь знань | 18 Виробництво та технології /Production and Technology |
| спеціальність | 181 Харчові технології / Food Technologies |
| освітньо-професійна програма | Ресторанні технології / Restaurant Technologies |

Ужгород 2024

Укладачі: Сабалош Г.О., к.т.н., доцент
Стадник І.Я., д.тех.н., професор

Рецензент: Нетребський О.А., д.тех.н., професор

Робоча програма з дисципліни «Кондитерське та пекарське мистецтво» обговорено і схвалено на засіданні кафедри технології та організації ресторанного господарства, протокол №1 від 29 серпня 2024 р.

Робоча програма містить такі розділи:

1. Тематичний план.
2. Тематика та зміст лекційних, практичних занять, самостійної роботи здобувачів.
3. Контроль та критерії оцінювання знань здобувачів.
4. Список рекомендованих джерел.

1. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛІНИ ТА РОЗПОДІЛ ГОДИН ЗА ТЕМАМИ (ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН)

| Назва теми | Кількість годин | | | | | | |
|---|-----------------|--------|-------------|-----------|-----|-----|----------------|
| | Всього | Лекції | Лабораторні | Практичні | СРС | КСР | Форми контролю |
| Загальна характеристика кондитерських виробів, принципи їх виробництва. | | | | | | | |
| Тема 1. Класифікація та загальна характеристика кондитерських виробів, принципи їх виробництва. | 16 | 2 | - | 4 | 10 | - | Т, ІЗ, О |
| Тема 2. Сировина, загальні відомості, характеристика, властивості, роль у формуванні якості. | 16 | 2 | - | 4 | 10 | - | Т, ІЗ, О |
| Тема 3. Наукові основи тісто утворення. Технологія замішування тіста та способи його розпушування | 30 | 2 | - | 4 | 24 | - | Т, ІЗ, О |
| Технологія борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів | | | | | | | |
| Тема 4. Технологія виробів з дріжджового тіста. | 16 | 2 | - | 4 | 10 | - | Т, ІЗ, О |
| Тема 5. Технологія оздоблювальних та прикрашальних напівфабрикатів | 18 | 4 | - | 4 | 10 | - | Т, ІЗ, О |
| Тема 6. Технологія напівфабрикатів із бісквітного та пісочного тіста, їх використання. | 16 | 2 | - | 4 | 10 | - | Т, ІЗ, О |
| Тема 7. Технологія виробництва білково-збивного, мигдального, вафельного і цукрового тіста | 18 | 4 | - | 4 | 10 | - | Т, ІЗ, О |
| Тема 8. Асортимент та технологія напівфабрикатів з пряничного та заварного тіста, їх використання. | 16 | 2 | - | 4 | 10 | | |
| Тема 9. Технології виготовлення тортів, тістечок, рулетів, печива. | 18 | 4 | - | 4 | 10 | | |
| Тема 10. Технологія хлібобулочних виробів спеціального призначення. | 16 | 2 | - | 4 | 10 | | |
| Разом | 180 | 26 | | 40 | 114 | | |
| Підсумковий контроль – іспит/ | | | | | | | І/П |

*Примітка: Т – тестування; КР – контрольна робота; ІЗ – виконання індивідуального завдання, РП – реферативні повідомлення, О – опитування, С – співбесіда

2. ТЕМАТИКА ТА ЗМІСТ ЛЕКЦІЙНИХ, ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ ТА САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ

| Результати навчання | Навчальна діяльність | Робочий час студента, год. |
|--|--|----------------------------|
| <p><i>Знати:</i> цілі кондитерського та пекарського мистецтва; технологічні властивостей сировини.</p> <p><i>Вміти:</i> підбирати технологічне устаткування та обладнання для технологічного процесу; забезпечити дотримання санітарно-гігієнічних вимог до ведення технологічного процесу у ЗРГ.</p> | <p>Тема 1. Класифікація та загальна характеристика кондитерських виробів, принципи їх виробництва.</p> <p style="text-align: center;"><i>План лекції</i></p> <p>1. Загальна характеристика та класифікація борошняних кондитерських виробів за сукупними ознаками.</p> <p>2. Класифікація хлібобулочних виробів за сукупними ознаками.</p> <p>3. Місце та роль борошняних кондитерських виробів у харчуванні людини.</p> <p>Рекомендовані джерела: Нормативно-правовий: 3,5,8,9,10 Основний: 2,4, 5,7,8,9, 10 Додатковий: 3,4,5,6,7,8,9,10 Інтернет – джерела: 1-5</p> | 2 |
| | <p><i>Завдання для самостійної роботи студентів</i></p> <p>1. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва борошняних кондитерських виробів.</p> <p>2. Мета та задачі етапів технологічного процесу.</p> <p>3. Особливості технології виробництва кондитерських виробів функціонального призначення.</p> | 10/16 |
| | <p>Практична робота. 1</p> <p>Класифікація борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів за сукупними ознаками.</p> | 4 |
| <p><i>Знати:</i> Характеристику основної та допоміжної сировини у кондитерському виробництві. Органічні та неорганічні харчові речовини. Технологічні властивості та види борошна.</p> <p><i>Вміти:</i> проводити підготовку традиційних та нових видів сировини для виробництва тістових та оздоблювальних напівфабрикатів.</p> | <p>Тема 2. Сировина, загальні відомості, характеристика, властивості, роль у формуванні якості.</p> <p style="text-align: center;"><i>План лекції</i></p> <p>1. Характеристика основної та допоміжної сировини у кондитерському виробництві.</p> <p>2. Традиційні та нові види сировини для виробництва тістових та оздоблювальних напівфабрикатів.</p> <p>3. Технологічні властивості та види борошна.</p> <p>4. Поліпшувачі та розпушувачі для тіста.</p> <p>Рекомендовані джерела: Нормативно-правовий: 3,5,8,9,10 Основний: 2,4, 5,7,8,9, 10</p> | 2 |

| | | |
|---|---|-------|
| | Додатковий: 3,4,5,6,7,8,9,10 Інтернет – джерела: 1-5 | |
| | <i>Завдання для самостійної роботи студентів</i> 1. Температурні режими при підготовці сировини. 2. Консервування та зберігання харчових продуктів, які використовуються як додаткова сировина для виробництва кондитерських виробів. | 10/16 |
| | Практична робота 2 Класифікація та характеристика сировини для виробництва тістових та оздоблювальних напівфабрикатів. | 4 |
| <i>Знати:</i> Вплив технологічних параметрів на властивості тіста і процес тісто утворення. <i>Вміти:</i> проводити діагностику процесів тістоутворення. | Тема 3. Наукові основи тістоутворення. Технологія замішування тіста та способи його розпушування. <i>План лекції</i> 1. Класифікація тіста за способом розпушування. 2. Види бездріжджового тіста. 3. Реологічні властивості та системи тіста. 4. Фізико-хімічні процеси, які відбуваються при утворенні тістових мас. <i>Рекомендовані джерела:</i> Нормативно-правовий: 3,5,8,9,10 Основний: 2,4, 5,7,8,9, 10 Додатковий: 3,4,5,6,7,8,9,10 Інтернет – джерела: 1-5 | 2 |
| | <i>Завдання для самостійної роботи студентів</i> 1. Вплив рецептурних компонентів на структурно-механічні властивості тіста та виробів з нього. 2. Вплив технологічних параметрів на властивості тіста і процес тістоутворення. | 24/30 |
| | Практична робота 3. Технологія замішування тіста та способи його розпушування. | 4 |

| | | |
|---|--|--------------|
| <p><i>Знати:</i> Технології виробництва виробів з дріжджового тіста. Роль рецептурних компонентів у формуванні асортименту та якості виробів на основі дріжджового тіста.</p> <p><i>Вміти:</i> Складати загальну схему технологічного процесу виробництва дріжджового тіста та виробів з нього.</p> | <p>Тема 4. Технологія виробів з дріжджового тіста.</p> <p><i>План лекції</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основи технології виробництва виробів з дріжджового тіста. 2. Роль рецептурних компонентів у формуванні асортименту та якості виробів на основі дріжджового напівфабрикату. 3. Умови та терміни зберігання та реалізації виробів з дріжджового тіста; вимоги до якості. 4. Перспективи розвитку асортименту та технологій виробів з дріжджового тіста для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів. <p>Рекомендовані джерела: Нормативно-правовий: 3,5,8,9,10 Основний: 2,4, 5,7,8,9, 10 Додатковий: 3,4,5,6,7,8,9,10 Інтернет – джерела: 1-5</p> | <p>2</p> |
| <p><i>Знати:</i> способи виготовлення квітів з цукрової мастики, методи складання композицій з цукрових квітів, технології створення карамельних фігур.</p> <p><i>Вміти:</i> готувати мастику, желе для декору кондитерських виробів.</p> | <p>Тема 5. Технологія оздоблювальних та прикрашальних напівфабрикатів.</p> <p><i>План лекції</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Класифікація оздоблювальних напівфабрикатів за сукупними ознаками, призначення, шляхи формування асортименту. 2. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва оздоблювальних напівфабрикатів, мета та задачі етапів технологічного процесу. <p>Рекомендовані джерела: Нормативно-правовий: 3,5,8,9,10 Основний: 2,4, 5,7,8,9, 10 Додатковий: 3,4,5,6,7,8,9,10</p> | <p>4</p> |
| | <p><i>Завдання для самостійної роботи студентів</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Види оздоблювальних напівфабрикатів та фаршів, що використовуються у технології дріжджових виробів. 2. Управління технологічними процесами та якістю готової продукції. 3. Механізм утворення тіста, роль рецептурних компонентів у формуванні тіста. | <p>10\16</p> |
| | <p>Практична робота 4</p> <p>Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва дріжджового тіста та виробів з нього, вимоги до якості готових виробів.</p> | <p>4</p> |

| | | |
|---|---|-------|
| | Інтернет – джерела: 1-5 | |
| | <p><i>Завдання для самостійної роботи студентів</i></p> <p>1. Роль рецептурних компонентів у формуванні якості оздоблювальних напівфабрикатів та готових борошняних кондитерських виробів.</p> <p>2. Значення та способи оздоблення борошняних кондитерських виробів,</p> <p>3. Сучасні напрями оформлення кондитерських виробів.</p> | 10/16 |
| | <p>Практична робота 5</p> <p>1. Класифікація та особливості виготовлення оздоблювальних напівфабрикатів.</p> | 4 |
| <p><i>Знати:</i> технології напівфабрикатів із бісквітного та пісочного тіста та виробів з них.</p> <p><i>Вміти:</i> виготовляти борошняні кондитерські вироби пісочного, здобного та пряничного тіста, досліджувати їх якість.</p> | <p>Тема 6. Технологія напівфабрикатів із бісквітного та пісочного тіста, їх використання.</p> <p><i>План лекції</i></p> <p>1. Класифікація листового, заварного і бісквітного тіста та виробів із нього за сукупними ознаками, механізм утворення тіста.</p> <p>2. Шляхи формування асортименту. роль рецептурних компонентів у формуванні якості готових виробів, діагностика технологічних процесів виробництва .</p> <p>Рекомендовані джерела: Нормативно-правовий: 3,5,8,9,10 Основний: 2,4, 5,7,8,9, 10 Додатковий: 3,4,5,6,7,8,9,10 Інтернет – джерела: 1-5</p> | 2 |
| | <p><i>Завдання для самостійної роботи студентів</i></p> <p>1. Управління технологічними процесами та якістю готової продукції.</p> <p>2. Теоретичне обґрунтування параметрів процесу,</p> <p>3. Фактори та сутність фізико-хімічних процесів, що обумовлюють формування їх якісних показників.</p> | 10/16 |
| | <p>Практична робота 6</p> <p>1. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва з листового, заварного і бісквітного тіста.</p> <p>2. Асортимент виробів з листового,</p> | 4 |

| | | |
|--|---|-------|
| | заварного і бісквітного тіста, формування якості готових виробів. | |
| <p><i>Знати:</i> технології білково-збивного та мигдального тіста, асортименту виробів з цього виду тіста.</p> <p><i>Вміти:</i> Виготовляти борошняні кондитерські вироби із вафельного і цукрового тіста.</p> | <p>Тема 7. Технологія виробництва білково-збивного, мигдального, вафельного і цукрового тіста.</p> <p><i>План лекції</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Загальні принципові схеми технологічного процесу виробництва білково- збивного, мигдального, вафельного і цукрового тіста та виробів із них. 2. Механізм утворення тіста, роль рецептурних компонентів у формуванні якості готових виробів. 3. Діагностика технологічних процесів виробництва вищезазначених видів тіста та виробів із них. <p>Рекомендовані джерела: Нормативно-правовий: 3,5,8,9,10 Основний: 2,4, 5,7,8,9, 10 Додатковий: 3,4,5,6,7,8,9,10 Інтернет – джерела: 1-5</p> | 4 |
| | <p><i>Завдання для самостійної роботи студентів</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Характеристика процесу термообробки напівфабрикатів. 2. апаратурне оформлення ,управління технологічними процесами та якістю готової продукції. | 10/18 |
| | <p>Практична робота 7</p> <p>Загальні принципові схеми технологічного процесу виробництва білково- збивного, мигдального, вафельного і цукрового тіста та асортимент виробів з вищезазначених видів тіста .</p> | 4 |
| <p><i>Знати:</i> технології пряничного тіста та виробів з них</p> <p><i>Вміти:</i> виготовляти борошняні кондитерські вироби (пряники, мафініи, капкейки та кекси) досліджувати їх якість.</p> | <p>Тема 8. Асортимент та технологія напівфабрикатів з пряничного та заварного тіста.</p> <p><i>План лекції</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Особливості приготування тіста для пряників;вади тіста і причини їх появи. 2. Асортимент,особливості приготування пряників, мафінів, капкейків та кексів. 3. Види браку, способи його усунення на різних етапах технологічного процесу. <p>Рекомендовані джерела: Нормативно-правовий:3 ,5,8,9,10 Основний: 2,4, 5,7,8,9, 10 Додатковий: 3,4,5,6,7,8,9,10</p> | 2 |

| | | |
|---|---|-------|
| | Інтернет – джерела: 1-5 | |
| | <p><i>Завдання для самостійної роботи студентів</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Управління технологічними процесами та якістю готової продукції. 2. Фактори та сутність фізико-хімічних процесів, що обумовлюють формування їх якісних показників. 3. Вимоги до якості, обґрунтування умов, термінів зберігання та реалізації тістечок. | 10/16 |
| | <p>Практична робота 8 Загальні принципові схеми технологічного процесу виробництва пряників, мафінів, капкейків та кексів.</p> | 4 |
| <p>Знати: технології виготовлення тортів, принципів декорування. Способи покриття мастикою тортів та тістечок</p> <p>Вміти: виготовляти кондитерські вироби з тістечка, рулети, досліджувати їх якість.</p> | <p>Тема 9. Технології виготовлення тортів, тістечок, рулетів, печива. <i>План лекції</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Класифікація тортів. Принципи утворення асортименту. 2. Технологічні особливості поєднання випечених і оздоблювальних напівфабрикатів. 3. Композиція та засоби виразності тортів. 4. Макети та каркаси для тортів. <p>Управління технологічними процесами та якістю готової продукції, фактори та сутність фізико-хімічних процесів, що обумовлюють формування їх якісних показників.</p> <p>Рекомендовані джерела: Нормативно-правовий: 3 ,5,8,9,10 Основний: 2,4, 5,7,8,9, 10 Додатковий: 3,4,5,6,7,8,9,10 Інтернет – джерела: 1-5</p> | 4 |
| | <p>Завдання для самостійної роботи студентів</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вимоги до якості; обґрунтування умов, термінів зберігання та реалізації тортів. 2. Види браку, способи його усунення на різних етапах технологічного процесу. | 10/18 |
| | <p>Практична робота 9. Класифікація тортів, технологічні особливості поєднання випечених і оздоблювальних напівфабрикатів.</p> | 4 |

| | | |
|--|---|-------|
| <p>Знати: Технології виробництва виробів спеціального призначення. Роль рецептурних компонентів у формуванні асортименту та якості виробів .</p> <p>Вміти: Складати загальну схему технологічного процесу хлібобулочних виробів спеціального призначення; надавати функціонально-фізіологічні та технологічні характеристики фітодобавок , як сировини для хлібопечення.</p> | <p>Тема 10. Технологія хлібобулочних виробів спеціального призначення.</p> <p>План лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сучасні погляди на теорію приготування пшеничного тіста. 2. Функціонально-фізіологічні та технологічні властивості фітодобавок , як сировини для хлібопечення. 3. Загальна характеристика лікарської, пряно-ароматичної рослинної сировини. 4. Технологічні параметри процесу виробництва тіста та випікання. <p>Рекомендовані джерела: Нормативно-правовий: 3,5,8,9,10 Основний: 2,4, 5,7,8,9, 10 Додатковий: 3,4,5,6,7,8,9,10 Інтернет – джерела: 1-5</p> | 2 |
| | <p><i>Завдання для самостійної роботи студентів</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Класифікація хліба на дріжджовій заквасці. 2. Характеристика технологічного процесу виробництва тіста на заквасці. 3. Спосіб приготування дріжджової закваски. 4. Класичні технології виробництва хліба на дріжджовій заквасці. | 10/6 |
| | <p>Практична робота 10</p> <p>Технологія хлібобулочних виробів спеціального призначення на дріжджовій заквасці з додаванням лікарської, пряно-ароматичної рослинної сировини.</p> | 4 |
| | Всього | 1 8 0 |

3. КОНТРОЛЬ ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАТЬ СТУДЕНТІВ

Навчальний матеріал дисципліни, передбачений програмою та робочою програмою для засвоєння студентом денної форми навчання, виносяться на поточний, модульний та підсумковий контроль.

Поточний контроль пов'язаний з усіма видами навчальної діяльності і здійснюється на основі комплексної діагностики знань за 100-баловою системою оцінювання успішності. Форми контролю – усне опитування, тестування, виконання практичних робіт, індивідуальні завдання, самостійна робота. Поточне оцінювання складає від 0 до 50 балів.

Студенти ознайомлюються з критеріями оцінювання знань перед початком викладання дисципліни. Максимальна сума балів з навчальної дисципліни, яку отримує студент протягом семестру дорівнює 100 балам.

Після проведення модульного контролю студенти отримують загальний бал, що формується шляхом накопичення балів за весь період вивчення дисципліни з урахуванням результатів усіх виконаних видів робіт, тобто 100 балів.

I. За кожне практичне заняття – 3 бали

На практичному занятті оцінюється:

1. Постановка та правильність виконання заняття (2бала);
2. Обговорення результатів виконання практичного заняття; (1бал);

II. Самостійна робота студента оцінюється у 10 балів.

1. Виконання індивідуального завдання у вигляді підготовки доповіді та презентації, її повідомлення за темою, яку пропонує викладач відповідно до програми дисципліни (10 балів);

III. Науково-дослідна робота студента оцінюється у 10 балів

Підготовка доповідей на наукові студентські конференції та публікація наукових статей і тез (10 балів).

Разом за семестр – 100 балів

Оцінювання окремих видів навчальної роботи з дисципліни

| Вид діяльності здобувача вищої освіти | | |
|---------------------------------------|-----------|---------------------------------------|
| | Кількість | Максимальна кількість балів (сумарна) |
| Практичні заняття | 10 | 30 |
| Презентація | 1 | 10 |
| Науково-дослідна робота студента | | 10 |
| Разом | | 50 |
| Модульна контрольна робота | 1 | 50 |
| Разом | | 100 |

Підсумковий контроль – вид контролю знань студентів, який здійснюється з метою оцінювання їх відповідності моделі фахівця. Формою підсумкового контролю є письмовий екзамен. Екзаменаційна оцінка (100 балів) є результатом відповіді на теоретичне питання – 40 балів, виконання тестових питань – 40 балів та практичного завдання – 20 балів.

Оцінка 90-100 балів – виставляється студентам, які постійно готувалися до занять та, відповідно до програми, глибоко та всебічно розкривали зміст питань, які обговорювалися; виявили вміння формулювати висновки, узагальнення за питанням/темою, здатність аналізувати навчальний матеріал; виявили творчий підхід до виконання індивідуальних та колективних завдань; правильно розраховували певні показники, працювали з нормативною й інструктивною літературою; допускав при відповідях окремі несуттєві неточності.

Оцінка 82-89 балів – виставляється студентам, які у розкривали зміст питань, які обговорювалися; робили узагальнення та висновки з окремих питань; логічно викладали свої думки; брали участь у виконанні колективних завдань; виконували

завдання для самостійної роботи, виконали завдання модульного контролю; але недостатньо використовували додаткову літературу; не досить повно і аргументовано викладали матеріали при усних відповідях, під час тестування припускалися окремих помилок, виявили недостатньо творчий підхід при виконанні індивідуальних завдань.

Оцінка 75-81 балів – виставляється студентам, які розкрили зміст питань, які обговорювалися відповідно до програми курсу; формулювали висновки з окремих питань; виконували завдання для самостійної роботи, виконали завдання модульного контролю; брали участь у виконанні колективного завдання, але виявили деякі недоліки при усних відповідях, припускалися окремих помилок при тестуванні, не виявляли належної активності при обговоренні питань, недостатньо використовували додаткову літературу.

Оцінка 69-74 балів – виставляється студентам, які засвоїли значну частину питань згідно з програмою та робочою програмою дисципліни; виконали завдання для самостійної роботи; виконали завдання модульного контролю; але припускалися окремих неточностей при усних відповідях та під час тестування; не виявили належної активності при обговоренні усних питань, старанності при виконанні завдань для самостійної роботи, недостатньо використовували додаткову літературу.

Оцінка 60-68 балів – виставляється студентам, які виявили мінімально достатній рівень знань, відповідали на окремі питання, які обговорювалися на заняттях, але припускалися суттєвих помилок при усних відповідях та тестуванні; не виявляли належної активності на заняттях; недостатньо використовували основну та додаткову літературу.

Оцінка 1-59 балів – виставляється у разі, якщо студент: несистематично відвідував лекційні заняття; не отримав позитивних оцінок за результатами опитувань; неякісно або взагалі не виконував завдань; частково та неякісно виконав або не виконував завдання самостійної роботи.

Студенти, які за результатами вивчення дисципліни отримали незадовільні результати навчання, повинні додатково виконати індивідуальні завдання для підвищення рівня своїх знань і повторно перескласти підсумковий контроль.

5. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

Нормативно-правовий

1. Закон України «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини»: за станом на 23 грудня 1997 р. / Верховна Рада України. – Офіц. вид. – К: Парлам. вид-во, 2007. – 147 с. – (Бібліотека офіційних видань.)
2. Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів» із змінами і доповненнями від 22 липня 2014 року № 1602-VII.
3. ДСТУ 4683:2006 Вироби кондитерські. Методи визначення органолептичних показників якості, розмірів, маси нетто і складових частин.
4. ДСТУ 3583–97 Сіль кухонна. Загальні технічні умови
5. ДСТУ 4187:2003 Вироби кондитерські пряникові. Загальні технічні умови.

6. ДСТУ 4465:2005 Маргарин. Загальні технічні умови
7. ДСТУ 4623:2006 Цукор білий. Технічні умови
8. ДСТУ 4619:2006. Вироби кондитерські. Правила приймання, методи відбору та підготовки проб. Київ: Держспоживстандарт України, 2007. 16 с.
9. ДСТУ 4910:2008. Вироби кондитерські. Методи визначення масових часток вологи та сухих речовин. Київ: Держспоживстандарт України, 2008. 14 с.
10. ДСТУ 4683:2006. Вироби кондитерські. Методи визначення органолептичних показників якості, розмірів, маси нетто і складових частин. Київ: Держспоживстандарт України, 2007. 16 с.

Основний

1. Гігієна харчування з основами нутриціології: підручник. У 2 кн. / за ред. проф. В.І. Ципріяна. К.: Медицина 2007. 528 с.
2. Медведь Л.М., Козак В.М. Технологія борошняних кондитерських виробів. Навчально-методичний посібник. — Полтава: ПУЕТ, 2010. — 80 с.
3. Ростовський В.С., Дібрівська Н.В., Пасенко В.Ф. Збірник рецептур К.: Центр учбової літератури, 2010. — 324 с.
4. Зайцева Г.Т. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів. Підручник/ Горпинко Т.М. К., Вікторія, 2002 — 565 с.
5. Іоргачова К.Г., Лебеденко Т.Є. Хлібобулочні вироби оздоровчого призначення з використанням фітодобавок. – К.: К-Прес, 2015. – 464 с.
6. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів (технологічних карт) з використанням біологічно активних добавок. К : Книга, 2014. 428с.
7. Кондитерська промисловість: традиції та інновації. Вітчизняний та світовий досвід [Електронний ресурс] : наук.-допом. бібліогр.покажч. [упоряд. : О. В. Олабоді] ; Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка. Київ, 2018. 158 с.
8. Лисюк Г. М. та ін. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів: навч. посібник. Харків : ХДУХТ, 2015. 412 с.
9. Малювання, ліплення та сучасні способи оздоблення борошняних кондитерських виробів: підручник / О.В. Новікова та ін. Харків, 2014. 316 с.
10. Павлюк Р. Ю., Погарська В. В., Радченко Л. О. та ін. Новий напрямок глибокої переробки харчової сировини: монографія. Харків:Факт, 2017. 380 с.

Додатковий

1. Збірник рецептур кулінарної продукції і напоїв (технологічних карт) з використанням дієтичних добавок / М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко, В.Н. Корзун, П.О.Карпенко, О.В. Цигульов, С.М. Пересічна та ін./ під ред. М.І. Пересічного. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 822 с.
2. Кричківська Л.В. Безпека харчових продуктів: антиаліментарні фактори, ксенобіотики, харчові добавки: навчальний посібник / Л.В. Кричківська, А.П. Белінська, В.В. Анан'єва та ін. – Харків: НТУ «ХП», 2017. – 98 с.
3. Наукові основи харчових технологій : навч.-метод. посібник / уклад.: В. М. Федорів, І. М. Кобаса, С. Д. Борук. – Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2020. – 120 с
4. Підсолоджувальні речовини у харчуванні: Монографія / В.В. Карпачов, М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко, П.О. Карпенко. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т 2004. – 446 с.

5. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно правових та інших актів для закладів ресторанного господарства /авт.-розробник і уклад. О. В. Шалимінов. К. : Арій, 2018. 992 с.
6. Стадник І.Я., Лісовська, Т. О. Вивчення можливості використання екструдованого кукурудзяного борошна в технології борошняних кондитерських виробів оздоровчого призначення / Наукові праці НУХТ. – 2017. – Т. 23, № 5. – Ч. 2. – С. 108-115.
7. Прядко Т. П., Харітон Т. Я. Інноваційні технології у виробництві борошняних кондитерських виробів. Здобутки, проблеми та перспективи розвитку готельноресторанного та туристичного бізнесу: матеріали Всеукраїнської наук.-практ. конф., м. Київ, 29-30 жовт.2012 р. Київ : НУХТ, 2012. С. 282-284.
8. Сімакова О. О. та ін. Технологія борошняних кондитерських виробів: навч. посіб. Донецьк : ДонНУЕТ, 2012. 304с.
9. Сабадош Г. О., Головка О. М. Перспективи використання нетрадиційних видів сировини в технології бісквітного напівфабрикату. Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції «Сучасні світові тенденції розвитку науки, освіти і технологій» м. Біла Церква, 20 березня 2024 р.95 с.С.64.
10. Сабадош Г.Храмцева І.Перспективи використання дикорослих рослинних ресурсів у виробництві харчових продуктів оздоровчого призначення. XI Міжнародна науково-практична конференція «Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека»2024/11/7.НУХТ, м.Київ.

Інтернет - джерела

1. Muffin mix [Електронний ресурс]. – Електрон. текстові дані (34 013 байт). – Режим доступу : <http://mekgida.trustpass.alibaba.com>.
2. Muffin mix [Електронний ресурс]. – Електрон. текстові дані (89 830 байт). – Режим доступу : http://www.alibaba.com/MUFFIN_READY_MIX.html.
3. Pharaohs muffins [Електронний ресурс]. – Електрон. текстові дані (17 121 байт). – Режим доступу : <http://www.pharaohsmuffins.co.za>.
4. Про внесення змін до Закону України «Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини» [Електронний ресурс] // Відомості Верховної Ради України (ВВР). – 2005. – № 50. – С. 533. – Режим доступу : <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/2809-15>.
- 5.<https://mantinga.org/uk/stati/89-klasifikatsiya-vidiv-konditerskih-virobiv.html>? [Електронний ресурс].