МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВСП «ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ»
КИЇВСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ

Відділення харчових технологій та готельно-ресторанної справи
Циклова комісія харчових технологій та готельно-ресторанної справи

СИЛАБУС (SYLLABUS) Технологія борошняних кондитерських виробів

1. Інформація про викладача	
Викладач	Фіногєєва Світлана Миколаївна
Науковий ступінь	
Вчене звання	
Посада	Викладач спеціаліст першої категорії
E-mail	svitlanafinogeeva@gmail.com
Консультації	Відповідно до графіку індивідуальних консультацій розміщений на офіційному сайті коледжу ВСП «ВТЕФК КНТЕУ». Інформація доступна за посиланням:
2. Опис навчальної дисципліни	
Освітньо-кваліфікаційний рівень	молодший спеціаліст/фаховий молодший бакалавр
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Загальна характеристика	Кількість годин – **90** Кількість кредитів – **3** Співвідношення аудиторних годин і годин самостійної роботи: **56/34** Мова навчання: **українська** Форма підсумкового контролю: **екзамен** Семестр: **VI** Форма навчання: **очна**
Пререквізити	Вивчення дисципліни базується на знаннях з таких дисциплін, як: «Технологія виробництва кулінарної продукції», «Устаткування закладів ресторанного господарства», «Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції», «Інформаційні системи та технології», «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства», «Процеси і апарати харчових виробництв».
Анотація	Навчальна дисципліна *«Технологія борошняних кондитерських виробів»* одна із основних дисциплін підготовки фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст», «фаховий молодший бакалавр». *Метою вивчення дисципліни* є формування у студентів знань із теоретичних основ технологічного процесу кондитерського виробництва. *Предметом* дисципліни е вивчення технологічних процесів виробництва напівфабрикатів і готової продукції у кондитерських цехах, закладів ресторанного господарства, фізико-хімічних та біохімічних процесів, що відбуваються під час обробки сировини, способів керування технологічними процесами з метою одержання продукції високої якості.

Технічне та програмне забезпечення/обладнання	Вивчення дисципліни передбачає використання комп'ютерної техніки та програмних продуктів: Microsoft, Power Point, додатків Google
Методи навчання	*Основними методами навчання є:* Лекційні заняття мають інтерактивний науково-пізнавальний характер, використовуються мультимедійні презентації, відео, робочі зошити – опорні конспекти, випереджувальні завдання студентів тощо. Лабораторні заняття проводяться у спеціалізованій лабораторії з використанням сучасного інвентарю, посуду, немеханічного, механічного, теплового устаткування. Такі умови сприяють максимально наблизитись до сучасних вимог підприємств, що виготовляють борошняні кондитерські вироби. Семінарські заняття проводяться з використанням проблемних питань і виробничих ситуацій, ділової гри, підготовки презентацій з використання сучасних професійних програмних засобів. Акцент робиться на особистісному саморозвитку, груповій роботі, умінні презентувати результати роботи, що сприяє формуванню розуміння потреби й готовності до продовження самоосвіти протягом життя Самостійна робота студентів виконується з метою формування навичок самостійного навчання, потреби безперервного самостійного поповнення знань, уміння здобувати та поглиблювати знання.
Завдання	Основним завданням вивчення дисципліни є теоретична та практична підготовка фахівців з таких питань: - наукові властивості сировини у виготовленні борошняних та кондитерських виробів; - технологія дріжджових та бездріжджових видів тіста ; - новітні технології з оздоблювальних напівфабрикатів; - нетрадиційні види тіста; - шляхи підвищення якості борошняних та кондитерських виробів; - харчова цінність борошняних та кондитерських виробів.
Місце дисципліни в освітній програмі	
Освітня програма (ОП)	http://www. vtec.vn.ua
Результати навчання (компетентності)	У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач освіти має здобути компетентності: *Загальні компетентності (ЗК):* ЗК 2. Здатність працювати з інформацією та обґрунтовувати управлінські рішення. ЗК 3. Здатність здійснювати комунікаційну діяльність. ЗК 4. Здатність працювати в колективі та команді. ЗК 5. Здатність діяти з позицій соціальної відповідальності. ЗК 6. Здатність виконувати професійну діяльність відповідно до стандартів якості. ЗК 7. Здатність адаптуватися до змін у середовищі професійної діяльності. ЗК 8.Здатність до креативного та критичного мислення. ЗК 9.Здатність приймати обґрунтовані рішення. ЗК 11. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість. ЗК12. Здатність свідомо та соціально-відповідально діяти на основі етичних міркувань

	Фахові компетентності (ФК): ФК 1. Здатність формувати конкурентноспроможну політику закладів ресторанного господарства. ФК 2. Здатність використовувати професійно-профільовані знанні в концептуальному підході до організації роботи сучасних закладів харчування ФК 3. Здатність використовувати професійно-профільні знання і професійні навички в організації обслуговування різних контингентів споживачів ФК 5. Здатність використовувати інформаційні системи та технології у діяльності закладів ресторанного господарства; ФК 6. Здатність застосовувати професійно-профільовані знання і практичні навики для ведення технологічного процесу; ФК 11. Демонструвати розуміння вимог щодо професійної діяльності, зумовлених необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави. ФК 12. Здатність приймати і впроваджувати самостійні управлінські рішення та використовувати сучасні методи управління. ФК 14. Уміння організовувати виконання поточних виробничих процесів згідно виробничої програми підприємства. ФК 15. Уміння контролювати виконання вимог виробничої санітарії та охорони праці відповідно до нормативних документів та законодавчих актів. *Програмними результатами навчання здобувача освіти з дисципліни* «Технологія борошняних кондитерських виробів» є: ПРН 5. Знання в галузі інформатики й сучасних інформаційних технологій; навички використання програмних засобів і навички роботи в комп'ютерних мережах, уміння створювати бази даних і використовувати інтернет-ресурси. ПРН 6.Знання прикладної економіки, організації та результативності господарювання на рівні первинної ланки суспільного виробництва та вміння їх використовувати в професійній діяльності. ПРН 7. Уявлення про основні закономірності й сучасні досягнення у виробництві кулінарної продукції. ПРН 9. Формування базових знань процесів і апаратів в обсязі необхідному для освоєння загально-професійних дисциплін. ПРН 10. Підвищення загальномовної підготовки, мовної грамотності, комунікативної компетентності студентів, практичне оволодіння основами офіційно-ділового, наукового стилів, що забезпечить професійне спілкування на належному мовному рівні. ПРН 11. Формування знань про закономірності розвитку небезпек, надзвичайних ситуацій та формування вмінь і навичок для їх запобігання та ідентифікації.

	ПРН 13. Формування у студентів сучасних уявлення про принципи виробництва, реалізації та організації споживання харчової (кулінарної) продукції. ПРН 14 Здатність творчо мислити, вміння доводити та відстоювати власну думку. ПРН 15 Набуття практичних навичок застосування естетичних принципів під час виробництва кулінарної продукції, обслуговування споживачів закладів ресторанного господарства, розуміння соціальних наслідків своєї професійної діяльності.
Критерії оцінювання навчальних досягнень	**Відмінно** – студент вільно і творчо володіє матеріалом, визначеним програмою; аргументовано, науково характеризує сировину та її технологічні властивості. Вміє використовувати різноманітні джерела знань, систематично поповнює знання, вміє застосовувати знання при вирішенні професійних питань. Самостійно веде технологічний процес під час лабораторних робіт за нормами часу, результат відповідає вимогам до якості виробів; в повному обсязі виконує навчально-методичні або контрольні завдання у повній відповідності до вимог навчального процесу. Впевнено і усвідомлено застосовує всі усталені прийоми самоконтролю виробничих дій та методики контролю за якістю роботи. Студент опанував основи професійної культури та виявляє прагнення і здатність до продуктивної і творчої співпраці в колективі. Виявляє пізнавально-творчий інтерес до обраної професії, застосування нових технологій виготовлення борошняних кондитерських виробів. В процесі роботи допускає незначні неточності, які самостійно виявляє і виправляє. Результат виконаної роботи студента повністю відповідає діючим якісним і кількісним показникам або, навіть, може бути кращим від показників, визначених умовами програми. За підсумками підсумкової атестації правильно відповідає на 90-100% питань. **Добре** – студент добре володіє матеріалом, але має незначні ускладнення при відповіді; потребує незначної допомоги викладача при виборі напрямку відповіді та допускає незначні помилки, неточну термінологію. Достатньо усвідомлено користується довідковою інформацією. Застосовує основні усталені прийоми самоконтролю та методи контролю за якістю роботи. Під час виконання лабораторних робіт студент допускає несуттєві помилки, які може самостійно виправити. Результат роботи студента відповідає якісним і кількісним показникам, що передбачені запланованим рівнем кваліфікації. Студент є учасником у семінарах, олімпіадах, бере участь у написанні конкурсних творчих робіт, рефератів. За підсумками підсумкової атестації правильно відповідає на 70-89% питань. **Задовільно** – студент користується лише окремими знаннями дисципліни, порушує логіку відповіді, відповідь недостатньо самостійна. Допускаються суттєві помилки в знаннях та поясненні питань дисципліни. Мова спрощена, практичні навички не сформовані на достатньому рівні. Студент дає визначення основних понять, але допускає окремі помилки. Може частково аналізувати навчальний матеріал, порівнювати і робити висновки, узагальнення.

	Під час перевірки теоретичних знань допускає окремі помилки, які може частково самостійно виправити. З консультативною допомогою організовує робоче місце, планує виробничі дії та виконує навчальні або контрольні завдання. Під час виконання лабораторних робіт допускає помилки, які самостійно виправити не може. Результат виконаної роботи студента відповідає низькому рівню діючих якісних та кількісних показників. За підсумками підсумкової атестації правильно відповідає на 50-69% питань. **Незадовільно** – студент не володіє необхідними знаннями, практичними навичками дисципліни. Слабо орієнтується у технологічних властивостях сировини і технологічному процесі виготовлення борошняних кондитерських виробів. Під час перевірки теоретичних знань і виконання лабораторних робіт допускає значну кількість помилок в організації технологічного процесу, які самостійно визначити та виправити не може. Потребує допомоги і контролю в дотримані правил безпеки праці. Результат виконаної роботи студента відповідає діючим якісним та кількісним покажчикам нижчого кваліфікаційного рівня.

3. Тематичний план					
Найменування тем	Кількість годин				
	Всього	**Аудиторних**			Самостійна робота студента
		Лекційних	Лабораторних	Семінарських	
Тема 1. Вступ. Характеристика технологічних властивостей сировини, підготовка до виробництва	8	2		-	6
Тема 2. Оздоблювальні напівфабрикати, їх використання в кондитерському виробництві, фарші та начинки для борошняних виробів	8			2	6
Тема 3. Технологія виготовлення дріжджового тіста, способи приготування, асортимент виробів	18	2	12		4
Тема 4. Виготовлення тіста з використанням хімічних розпушувачів, вироби з нього	10	2	4		4
Тема 5. Виготовлення тіста з використанням механічного способу розпушування, вироби з нього	12	2	8		2
Тема 6. Білково-повітряне, мигдальне, (білково-горіхове), вафельне тісто	4				4
Тема 7. Виготовлення тістечок, асортимент	18	2	12		4
Тема 8. Торти, особливості їх виробництва	12		8		4
Всього	**90**	**10**	**44**	**2**	**34**

4. Перелік навчальних робіт	
Теми дисциплін та види робіт	
Лекції	**Лабораторні/ Семінарські**
Тема 1. Вступ. Характеристика технологічних властивостей сировини, підготовка до виробництва	
Лекція №1 *Тема 1. Вступ. Характеристика технологічних властивостей сировини, підготовка до виробництва* *План* 1.Завдання дисципліни «Технологія борошняних кондитерських виробів». Міжпредметний зв'язок з іншими дисциплінами. 2.Характеристика технологічного процесу кондитерського виробництва. 3.Характеристика технологічних властивостей борошна. 4. Роль борошна у формуванні якості виробів. 5. Основні показники якості борошна.	
Тема 2. Оздоблювальні напівфабрикати, їх використання в кондитерському виробництві, фарші та начинки для борошняних виробів	
	Семінарське заняття № 1 Тема 2: *Оздоблювальні напівфабрикати їх використання в кондитерському виробництві*
Тема 3. Технологія виготовлення дріжджового тіста, способи приготування, асортимент виробів	
Лекція № 2 *Тема 3. Дріжджове тісто, способи приготування, асортимент виробів з нього* План 1. Класифікація дріжджового тіста. 2. Способи приготування. Заміс тіста та дозрівання. 3. Суть процесів, що відбуваються при замішуванні та дозрівання тіста. 4. Вплив компонентів рецептури на процес тістоутворення. 5. Процеси, які відбуваються при випіканні виробів	**Лабораторна робота № 1** *Тема: Приготування виробів з дріжджового безопарного тіста* **Лабораторна робота № 2** *Тема: Приготування виробів з дріжджового опарного тіста* **Лабораторна робота № 3** *Тема: Приготування виробів з дріжджового шарового тіста*
Тема 4. Виготовлення тіста з використанням хімічних розпушувачів, вироби з нього	
Лекція №3 *Тема 4. Виготовлення тіста з використанням хімічних розпушувачів, вироби з нього* План 1. Технологічні параметри сировини, її підготовка для приготування тіста. 2. Технологічний процес виготовлення пісочного тіста. 3. Процес формування і випікання виробів. 4. Дефекти тіста, причини їх виникнення.	**Лабораторна робота № 4** *Тема: Виготовлення тіста з використанням хімічних розпушувачів і виробів з нього*
Тема 5. Виготовлення тіста з використанням механічного способу розпушування, вироби з нього	
Лекція №4 *Тема 5: Виготовлення тіста з використанням механічного способу розпушування, вироби з нього* План 1. Технологічний процес виготовлення прісного листкового, заварного тіста. 2. Асортимент виробів, оброблення і випікання. 3. Вимоги до якості виробів, умови, термін реалізації.	**Лабораторна робота № 5** *Тема: Виготовлення виробів з бісквітного тіста* **Лабораторна робота № 6** *Тема: Виготовлення виробів з заварного тіста*

Тема 6. Білково-повітряне, мигдальне, (білково-горіхове), вафельне тісто	
Тема 7. Виготовлення тістечок, асортимент	
Лекція № 5 *Тема: Виготовлення тістечок, асортимент* План 1. Класифікація тістечок. 2. Технологічні схеми приготування тістечок: бісквітних, шарових. Особливості оформлення і засоби композиції художнього оздоблення. 3. Вимоги до якості, транспортування, умови і терміни реалізації.	**Лабораторна робота № 7** *Тема: Виготовлення тістечок з пісочного напівфабрикату* **Лабораторна робота № 8** *Тема: Виготовлення тістечок з бісквітного напівфабрикату* **Лабораторна робота № 9** *Тема: Виготовлення штучних тістечок*
Тема 8. Торти, особливості їх виробництва	
	Лабораторна робота № 10 *Тема: Виготовлення тортів з бісквітних та пісочних напівфабрикатів* **Лабораторна робота № 11** *Тема: Технологія виготовлення фірмових та авторських тортів*

5. Політика ВСП «ВТЕФК КНТЕУ» та очікування

Дотримання умов доброчесності	Дотримання Положення про академічну доброчесність ВТЕК КНТЕУ Доступні за посиланням: http://vtec.vn.ua/diyuchi-polozhennya
Очікування	Організація освітнього процесу та відвідування занять відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу студентів ВТЕК КНТЕУ» Доступне за посиланням: http://vtec.vn.ua/diyuchi-polozhennya Оцінювання знань відповідно до «Положення про оцінювання результатів навчання студентів ВТЕК КНТЕУ» Доступне за посиланням: http://vtec.vn.ua/diyuchi-polozhennya

6. Перелік питань до екзамену

1. Технологія приготування, вимоги до якості фаршів з м’яса. Використання, термін реалізації
2. Технологічний процес виготовлення прісного листкового тіста. Формування й випікання прісного листкового тіста.
3. Крем білковий заварний: використання, умови та строки зберігання.
4. Види пісочних тістечок. Технологічний процес приготування нарізних тістечок. Особливості оформлення, вимоги до якості, строк реалізації тістечок.
5. Види, класифікація, асортимент оздоблювальних напівфабрикатів. Сиропи: призначення, технологічні процеси приготування, вимоги до якості умови та строки зберігання.
6. Технологія виготовлення пряникового тіста. Асортимент виробів, характеристика якості, умови та строк реалізації.
7. Класифікація, санітарні режими приготування кремів. Крем масляний. Призначення технологічні процеси приготування, похідні, вимоги до якості умови та строки зберігання.
8. Асортимент, рецептури, технологія й техніка виготовлення пісочних тортів.
9. Цукрова мастика. Призначення, технологічні процеси приготування, вимоги до якості умови та строки зберігання.
10. Технологія приготування бісквітних нарізних тістечок.
11. Білковий крем. Призначення технологічні процеси приготування, вимоги до якості, умови та строки зберігання.
12. Технологія виготовлення дріжджового тіста безопарним способом. Характеристика якості виробів: кулеб’яка.
13. Використання, умови і терміни зберігання харчових барвників.

14. Здобне прісне тісто, рецептура, замішування тіста, асортимент, приготування виробів із здобного прісного тіста. Вимоги до якості, умови та строк реалізації
15. Види, класифікація, асортимент оздоблювальних напівфабрикатів. Помада, призначення, технологічні процеси приготування, вимоги до якості умови та строки зберігання.
16. Розробка пісочного тіста для поштучно формованих виробів (зірочка з повидлом, корзиночки). Режим випікання виробів, визначення готовності виробів.
17. Крем заварний. Призначення, технологічні процеси приготування, вимоги до якості умови та строки зберігання.
18. Пісочне тісто, рецептура, способи замішування тіста, формування виробів. Вплив якості клейковини борошна на якість тіста.
19. Види бісквітних тістечок залежно від форми, використаних оздоблювальних напівфабрикатів, їх характеристика.
20. Технологічний процес приготування дріжджового тіста безопарним способом. Обробка та випікання тіста
21. Напівфабрикати для оздоблення: марципан. Способи приготування, використання, вимоги до якості.
22. Технологічний процес приготування дріжджового тіста опарним способом. Обробка та випікання тіста.
23. Цукристі напівфабрикати: глазур. Призначення, технологія приготування, вимоги до якості.
24. Види листкових тортів, їх характеристика. Розміри, форма, маса тортів.
25. Класифікація пісочних тістечок. Технологічний процес приготування поштучних тістечок, особливості їх оформлення, вимоги до якості, строк реалізації.
26. Види повітряних тістечок, характеристика, рецептура, особливості обробки
27. Пряникове тісто (сирцевий спосіб) приготування, режим випікання. Глазурування виробів.
28. Загальна характеристика, класифікація тістечок. Естетичні, санітарні, технологічні вимоги до них.
29. Технологічний процес виготовлення прісного листкового тіста. Характеристика сировини. Роль кислоти і солі в тісті. Особливості шарування тіста.
30. Начинки з овочів, грибів використання, умови та строки зберігання.
31. Технологічний процес виготовлення заварного тіста. Процеси, що відбуваються під час заварювання. Режим випікання тіста.
32. Класифікація видів тіста за способом розпушування: дріжджове, бездріжджове.
33. Види бездріжджового тіста за способом розпушування.
34. Технологічні процеси виготовлення бісквіта з підігрівом (основного). Визначення готовності тіста. Способи формування бісквітного тіста, температурний режим випікання.
35. Технологічний процес приготування листкових нарізних тістечок, особливості оздоблення. Вимоги до якості, строки реалізації
36. Технологія приготування, способи, вимоги до якості яблучного фаршу. Використання, термін реалізації.
37. Способи, технологія приготування дріжджового тіста. Характеристика якості виробів: хачапурі.
38. Класифікація тортів, їх загальна характеристика, форма, розміри та маса. Особливості художнього оформлення. Загальні вимоги до тортів.
39. Асортимент, технологія виготовлення, вимоги до якості рулетів з бісквітного тіста. Умови та строки реалізації виробів.
40. Пряникове тісто (заварний спосіб) приготування, режим випікання. Глазурування виробів.
41. Крем сметанний, вершковий. Призначення, технологічні процеси приготування, вимоги до якості умови та строки зберігання.
42. Технологічні процеси виготовлення бісквіта (буше). Визначення готовності тіста. Температурний режим випікання, визначення готовності напівфабрикатів.
43. Види бісквітних тортів залежно від використаних напівфабрикатів для оформлення. Основні процеси приготування, оздоблення тортів з бісквітного тіста.
44. Технологічний процес приготування заварних тістечок. Особливості приготування заварного напівфабрикату. Вимоги до якості, умови та строк реалізації.
45. Крем масляний на яйцях (Глясе, Шарлот). Призначення технологічні процеси приготування, похідні, вимоги до якості умови та строки зберігання.

7. Рекомендована література

Основна література

1. Заклади ресторанного господарства. Класифікація: ДСТУ 4281:2004. [Введ. в дію 31.03.2004]. – К.: Держстандарт України, 2004. – 11 с. – (Національний стандарт України).
2. Санітарні правила для підприємств громадського харчування, включаючи кондитерські цехи і підприємства, що виробляють м'яке морозиво (зі змінами і доповненнями, внесеними Постановою Головного державного санітарного лікаря України Державної санітарно-епідеміологічної служби України від 23 січня 2006 р. № 2.
3. СанПін 2.3.23 1324-03 Гігієнічні вимоги до термінів придатності та умов зберігання харчових продуктів.
4. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів / для підприємств громадського харчування усіх форм власності. - К.: А.С.К., 2000. - 805 с.
5. Зайцева Г. Т. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів: підруч. для проф. - техн. навч. закладів / Г. Т. Зайцева, Т. М. Горпинко. Київ : Вікторія, 2012. 400 с..
6. Клюковська, Л. О. Лабораторний практикум з предмета "Технологія борошняних кондитерських виробів" [Текст] : навч. посіб для проф.-техн. навч. закл. / Л. О. Клюковська, О. В. Гараскевич. Київ : Освіта України, 2011. 256 с.
7. Новікова О.В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів: навч. посібник. – Київ.: Видавництво Ліра-К, 2017. 540 с.
8. Ростовський, В.С. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів [Текст] : навч. посібник / В. С. Ростовський, О. В. Новікова. Київ : Ліра-К, 2009. 574 с.
9. Саєнко Н.П. Устаткування підприємств громадського харчування : підручник для учнів проф.-техн. навч. закл. Київ : «ЛДЛ», 2009. 320с.
10. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания: Справочник. СПб.: Троицкий мост, 2017. 194 с.

Додаткова література

11. Дорохіна, М.О., Технологія продукції харчування у таблицях і схемах: навч. посіб./ М.О., Дорохіна, Т.В Капліна. Київ: Кондор. 2011. 280 с.
12. Технологія харчових продуктів функціонального призначення : монографія / А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, М. Ф. Кравченко та ін. ; за ред. М. І. Пересічного. – 2-ге вид., допов. та переробл. – Київ : КНТЕУ, 2012. 1016 с.
13. Черевко О. І. Методи контролю якості харчової продукції / О. І. Черевко, В. О. Коваленко та ін. Суми: ВТД "Університетська книга", 2011. 300 с.

Інформаційні ресурси

1. Лазебна І. Ринок кондитерських виробів України [Електронний ресурс] // Режим доступу: http://www.nbuv.gov.ua/portal/Soc_Gum/tovary/2011_1/9.pdf
2. Харчові добавки. Кармін [Електронний ресурс]. – Електронні дані. – Режим доступу: http://uk.dobavkam.net/additives/e120
3. Офіційний сайт «Бісквіт-шоколад» [Електронний ресурс] - Режим доступу: http://www.biscuit.com.ua/
4. Офіційний сайт ПАТ «Рошен» [Електронний ресурс] - Режим доступу: http://roshen.com/
5. Офіційний сайт «АВК» [Електронний ресурс] - Режим доступу: http://www.avk.ua/